

Mittagessenversorgung Februar 2018

Unser Servicebüro Kinder- und Schulverpflegung ist erreichbar:

Montag bis Freitag in der Zeit von 6:30 – 17:30 Uhr
 Telefon: 0 33 61 / 36 50 56 - 0 Fax: 0 33 61 / 36 50 56 - 20

dussmann-coolcooking.eu
 menu-serviceffo@dussmann.de

Inhaltsstoffe:

1-Farbstoff; 2-konserviert;
 3-Antioxidationsmittel;
 4-Geschmacksverstärker;
 5- geschwefelt;
 6-geschwärzt; 7-gewachst;
 8-Phosphat; 9-Süßungsmittel;
 10-Phenylalaninquelle;
 11-wirkt abführend
 12-genetisch verändert

Allergenkennzeichnung:

20-Glutenhaltiges Getreide: Weizen (W), Roggen (R), Gerste (G), Hafer (H)
 21-Fisch & Fischerzeugnisse ; 22-Krebstiere(Krusten- und Schalentiere)
 23-Eier & Eiererzeugnisse; 24-Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse
 25-Soja & Sojaerzeugnisse; 26-Milch & Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
 27-Schalenfrüchte: Walnuss (Wa), Haselnuss (Ha), Pekannuss (Pe), Paranuss (Pa), Pistazie (Pi), Mandeln (Ma), Makadamianuss (Mk), Cashewnuss (Ca)
 28-Sellerie & Sellerieerzeugnisse
 29-Senf & Senferzeugnisse; 30-Sesamsamen & Sesamsamenerzeugnisse
 31-Schwefeldioxid und Sulfite (Konz.>10mg/kg oder > 10mg/l)
 32-Lupine; 33-Weichtiere, sowie Erzeugnisse daraus

Menü 1 (M1)		Angabe Allergene / Inhaltsstoffe je Komponente	Menü 2 (M2)	Angabe Allergene / Inhaltsstoffe je Komponente
KW 05				
Do	01.	Kochklops nach Königsberger Art, mit Erbsen und Kartoffeln, dazu Joghurt ^{3,5,9,20(W),23,26,31}	Brüheis mit Rindfleisch, dazu Brot und Joghurt ^{20(W),23,26,28}	
Fr	02.	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen, dazu Apfelmus ^{1,3,5,8,26,28,31}	Brathering mit Bratkartoffeln und einem fruchtigen Salat ²¹	
KW 06 Winterferien 05.-09.02.18				
Mo	05.	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln, dazu Quarkspeise ^{2,3,5,20(W),26,31}		
Di	06.	Hähnchenbrust mit Bohnensalat und Kartoffeln, dazu Obst ^{3,5,20(W),26,31}		
Mi	07.	Boulette mit Mischgemüesoße und Kartoffeln, dazu Joghurt ^{3,5,20(W),26,31}		
Do	08.	Schnittlauchquark mit Leinöl, dazu Dampfkartoffeln und Pfirsichkompott ^{3,5,26,31,26}		
Fr	09.	Eierfrikassee mit Reis, dazu Rote Grütze mit Soße mit Vanillegeschmack ^{1,3,5,9,20(W),23,26}		
KW 07				
Mo	12.	Wurstgulasch mit Gabelspaghetti, dazu eine Mandarine ^{3,8,20(W),29}	Vegetarische Kohlroulade auf Soße mit Kartoffeln, dazu Mandarine ^{2,3,20(W),25}	
Di	13.	Hackfleisch-Schmorkohl, dazu Kartoffeln und Joghurt ^{3,5,8,31}	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch, dazu Brot und Joghurt ^{3,5,20(W),26,31}	
Mi	14.	Linseneintopf mit Wiener Würstchen, dazu Fruchtcocktail ^{3,5,8,20(W),26,31}	Gockelchen auf Soße mit Leipziger Gemüse und Kartoffeln, dazu Fruchtcocktail ^{3,5,20(W),26,31}	
Do	15.	Hühnerfrikassee mit Erbsenreis, dazu Birnenkompott ^{3,20(W),26}	Nudelpfanne mit Brokkoli und Käsesoße, dazu Birnenkompott ^{20(W),26}	
Fr	16.	Backfisch auf Dillsöße mit Kaisergemüse und Kartoffeln, dazu Fruchtsaft ^{3,5,20(W),21,26,31}	Hefeklöße mit Kirschoße, dazu Möhrensticks ^{20(W),26}	
KW 08				
Mo	19.	Spirelli mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu ein Milchgetränk ^{20(W),26}	Kohlrübeneintopf mit Rauchfleisch, dazu Brot und ein Milchgetränk ^{2,3,20(W),26}	
Di	20.	Kasselerbraten in Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffeln, dazu Mandarinenkompott ^{1,2,3,5,20(W),31}	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Rohkostsalat und Mandarinenkompott ^{20(W),23,26}	
Mi	21.	Blumenkohl-Käsemedaillon auf Kräutersoße mit Kartoffelbrei, dazu Pudding mit Schokoladengeschmack und Soße mit Vanillegeschmack ^{2,20(W),23,26,29}	Brünnudeln mit Geflügelfleisch, dazu Brot und Pudding mit Schokoladengeschmack und Soße mit Vanillegeschmack ^{20(W),26}	
Do	22.	Spaghetti Bolognese mit Reibekäse, dazu ein Apfel ^{20(W),26}	Vegetarische Soljanka, dazu Brot und ein Apfel ^{3,5,20(W),26,31}	
Fr	23.	Jumbo Fischstäbchen auf Zitronen-Buttersoße mit Krautsalat und Kartoffeln, dazu Quarkspeise ^{3,5,20(W),21,26,31}	Gelbe Erbseneintopf mit Fleischeinlage, dazu Brot und Quarkspeise ^{1,2,20(W),26}	
KW 09				
Mo	26.	Rührei mit Spinat und Kartoffeln, dazu Apfelmus ^{3,5,20(W),23,26,31}	Eierkuchen mit Zucker, dazu Apfelmus ^{1,2,20(W),23,26}	
Di	27.	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch und Vollkornbrot, dazu 1 Joghurt ^{1,2,3,20(W),26}	Gulasch mit Nudeln, dazu Joghurt ^{20(W),26}	
Mi	28.	Jägerschnitzel auf Bratensoße mit Rotkohl und Kartoffelpüree, dazu Rote Grütze und Soße mit Vanillegeschmack ^{3,5,9,20(W),23,26,31}	Weißer Bohneneintopf mit Brot, dazu Rote Grütze und Soße mit Vanillegeschmack ^{3,5,20(W),26,27,31}	

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtiere können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden. Bei der Zubereitung der Speisen verwenden wir vorwiegend Zusatzstofffreie Lebensmittel, nur jodiertes Speisesalz und überwiegend gesundes Rapsöl.

