

Mittagessenversorgung Februar 2019

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.de
 menu-serviceffo@dussmann.de

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) konserviert
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Phosphat
- 9) mit Süßungsmittel
- 10) enthält eine Phenylalaninquelle
- 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12) genetisch verändert

Allergenkennzeichnung / enthält:

- 20) Glutenhaltiges Getreide: Weizen (W), Roggen (R), Gerste (G), Hafer (H)
- 21) Fisch und Fischerzeugnisse
- 22) Krebstiere (Krusten- und Schalentiere)
- 23) Eier und Eiererzeugnisse
- 24) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 25) Soja und Sojaerzeugnisse
- 26) Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
- 27) Schalenfrüchte: Walnuss (Wa), Haselnuss (Ha), Pekannuss (Pe), Paranuss (Pa), Pistazie (Pi), Mandeln (Ma), Macadamianuss (Mk), Cashewnuss (Ca)
- 28) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 29) Senf und Senferzeugnisse
- 30) Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse
- 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)	clever essen	Angabe Allergene / Inhaltsstoffe je Komponente	
KW 05						
Fr	01.	Kartoffelsuppe ²⁸ mit Wiener ²⁸ dazu 1 Mandarine				
KW 06		<i>Winterferien 04.-08.02.19</i>				
Mo	04.	Brühnudeln ²⁸ mit Hühnerfleisch und Vollkornbrot ^{20(R)} , dazu Frischobst				
Di	05.	Schweinekammbraten mit Soße ^{20(W),28,29} , Butterbohnen ²⁶ und Salzkartoffeln, dazu Blattsalat				
Mi	06.	Schokoladensuppe ²⁶ mit Cornflakes ^{20(W)} dazu Frischobst				
Do	07.	Spirelli ^{20(W)} mit Wurstgulasch ^{3,20(W),28} dazu Quarkspeise ²⁶				
Fr	08.	Paniertes Fischfilet ^{20(W),21} mit Zitronen-Buttersoße ^{20(W),26} und Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat				
KW 07						
Mo	11.	Fleischklößchen ^{28,29} in Tomatensoße ^{3,20(W)} mit Makkaroni ^{20(W)} dazu Blattsalat			Vegetarischer Linseneintopf mit Vollkornbrot ^{20(R)} dazu Blattsalat	
Di	12.	Krautgulasch ^{20(W)} mit Salzkartoffeln dazu Frischobst			Kräuterquark ²⁶ mit Zwiebeln, Leinöl und Kartoffeln dazu Frischobst	
Mi	13.	Milchnudeln ²⁶ mit Zwieback ^{20(W)} dazu Frischobst			Gebatene Hähnchenbrust ^{20(W)} mit Soße, Buttererbsen ²⁶ und Salzkartoffeln, dazu Frischobst	
Do	14.	Pichelsteiner Gemüseeintopf ²⁸ mit Mischbrot ^{20(W)} dazu Möhren-Apfelrohkost			Fischbulette ^{20(W),21} mit Kräutersoße ^{20(W)} und Salzkartoffeln, dazu Möhren-Apfelrohkost	
Fr	15.	Hackbraten mit Soße ^{20(W),28,29} , Kartoffeln und Bohnensalat ³ dazu Pudding mit Schokoladengeschmack ²⁶			Vegetarische Kartoffelsuppe mit Vollkornbrot ^{20(R)} , dazu Pudding mit Schokogeschmack ²⁶	
KW 08						
Mo	18.	Kohlrabi-Möhreneintopf ²⁸ mit Rindfleisch und Mischbrot ^{20(W)} dazu Frischobst			Gemüsefrikadelle ^{20(W)} mit Rahmsauce ²⁶ dazu Reis ²⁸ und Frischobst	
Di	19.	Hühnerfrikassee ^{20(W),28} mit Blumenkohl, Champignons ³ , Fleischklößchen ^{29,29} dazu Reis ²⁸ und Frischobst			Käsespätzle ^{20(W)} mit Röstzwiebeln dazu Frischobst	
Mi	20.	Spirelli ^{20(W)} mit Tomatensoße ^{3,20(W),28} und Reibekäse ²⁶ dazu Fruchtquark ²⁶			Currywurst mit leichter Currysoße ^{20(W)} und Kartoffelbrei ²⁶ dazu Fruchtquark	
Do	21.	Gekochtes Ei ²³ mit Remouladensoße ²⁶ und Salzkartoffeln dazu Möhrensalat			Backfisch ^{20(W),21} mit Senfsoße ^{20(W),28} dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat	
Fr	22.	Milchreis ²⁶ mit Zimt und Zucker, dazu Apfelmus ³			Hähnchenkeule ^{20(W)} mit Soße, Rotkohl und Salzkartoffeln dazu Apfelmus	
KW 09						
Mo	25.	Möhren-Blumenkohleintopf ²⁸ mit Hühnerfleisch und Mischbrot ^{20(W)} dazu Rote Grütze mit Vanillesoße ²⁶			Rührei ²³ mit Rahmspinat ²⁶ und Kartoffeln dazu Rote Grütze mit Vanillesoße ²⁶	
Di	26.	Grießbrei ²⁶ mit heißen Erdbeeren dazu Gemüsesticks			Boulette ^{23,28,29} mit Soße ^{20(W)} Buttererbsen ²⁶ und Kartoffeln dazu Frischobst	
Mi	27.	Champignons in Kräuterrahm ^{20(W),26} mit Reis ²⁸ dazu Blattsalat mit Dressing			Italienische Nudelpfanne ^{20(W)} mit Geflügelfleisch dazu Blattsalat und Dressing	
Do	28.	Buntes Gemüseragout ^{20(W),26} mit Salzkartoffeln dazu Chinakohlsalat			Seelachswürfel ²¹ mit Gemüsestreifen in Dillsoße ^{20(W),28} dazu Reis und Chinakohlsalat	

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.**

Unser Menü mit dem Logo kochen wir nach den Qualitätsstandards der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.)

