

**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

Mittagessenversorgung März 2017

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
menue-serviceffo@dussmann.de

Allergenkennzeichnung:

20-Glutenhaltiges Getreide: Weizen (W), Roggen (R), Gerste (G), Hafer (H)
21-Fisch & Fischerzeugnisse ; 22-Krebstiere(Krusten- und Schalentiere)
23-Eier & Eierzeugnisse; 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 & Sesamsamerzeugnisse
31-Schwefeldioxid und Sulfite (Konz.>10mg/kg oder > 10mg/l)
32-Lupine; 33-Weichtiere, sowie Erzeugnisse daraus

		Menü 1 (M1)	Allergene/Inhaltstoffe je Gericht	Menü 2 (M2)	Allergene/Inhaltstoffe je Gericht
KW 09					
Mi	01.	Schmorwurst mit Sauerkraut und Kartoffelbrei dazu Apfelmus	2,8,9,26	Milchreis mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus	2,26
Do	02.	Grüne Bohneneintopf m. Fleischeinlage, Brot, Vanillepudding+Schokosoße	7,3,5,8,20(W),26	Schinken-Nudeln, Tomatensoße, Reibekäse, Vanillepudding+Schokosoße	20(W),26
Fr	03.	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Weißkohl-Möhrensalat, Reis, Obst	20(W)	Kräuterquark mit Leinöl und Kartoffeln dazu Obst	3,5,26
KW 10					
Mo	06.	Krautgulasch mit Kartoffeln dazu ein Fruchtsaftgetränk	3,5,20(W)	Käsespätzle mit Röstzwiebel und Chinakohl dazu ein Fruchtsaftgetränk	20(W),26
Di	07.	Rührei mit Gurkensalat und Kartoffelbrei dazu Pfirsichkompott	2,23,26	Soljanka mit Brötchen dazu Pfirsichkompott	2,20(W)
Mi	08.	Linteneintopf mit Fleischeinlage dazu Quarkspeise	2,3,5,8,31,26	Gockelchen mit Frühlinggemüse und Kartoffeln dazu Quarkspeise	3,5,8,20(W),26,31
Do	09.	Seefischfilet mit Tomatensoße und Erbsenreis dazu Apfelmus	2,3,20(W),21	Vanille-Butternudeln mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus	2,20(W),26
Fr	10.	Tomatengulasch mit Nudeln dazu Obst	20(W)	Vegetarische Kohlroulade mit Kartoffeln dazu Obst	3,5,8,20(W),31
KW 11					
Mo	13.	Jägerschnitte mit Apfelrotkohl und Kartoffelbrei dazu ein Milchgetränk	20(W),26	Spaghetti mit Spinatsoße dazu ein Milchgetränk	20(W),26
Di	14.	Hähnchenfleisch „süß-sauer“ mit Butterreis dazu Fruchtputting	20(W),26	Brühnudeln mit Rindfleisch und Brot dazu Fruchtputting	20(W),26
Mi	15.	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage dazu Obst	3,5,8,31	Nudelpfanne mit Broccoli und Käsesoße dazu Obst	20(W),26
Do	16.	Spaghetti „Bolognese“ mit Reibekäse dazu Birnenkompott	2,20(W),26	Saurer Hering nach Hausfrauen Art mit Kartoffeln dazu Birnenkompott	2,3,5,8,21,26,31
Fr	17.	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln dazu Apfelmus	2,3,5,8,20(W),31	Eierkuchen mit Zucker dazu Apfelmus	2,3,20(W),23
KW 12					
Mo	20.	Hühnerfrikassee mit Reis dazu Obst	20(W)	Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleisch und Brot dazu Obst	2,5,20(W),31
Di	21.	Backfisch mit Remouladensoße und Kartoffeln dazu Krautsalat	2,3,5,20(W),21,26,31	Gemüseintopf mit Roggenbrot dazu Rote Grütze mit Vanillesoße	3,5,20(W),26,31
Mi	22.	Saure Eier mit Kartoffeln und Rote Beete, dazu Fruchtyoghurt	3,5,8,23,26,31	Blumenkohl-Käsemedaillon mit Kräutersoße, Kartoffelbrei; Fruchtyoghurt	20(W),26
Do	23.	Chili con carne mit Reis dazu Fruchtsaft	4,20(W)	Bulette mit Gemüesoße und Kartoffeln dazu ein Fruchtsaft	2,3,5,8,31
Fr	24.	Tomatensoße mit Wursteinlage und Nudeln dazu Apfelmus	2,3,20(W)	Kartoffelpuffer mit Zucker dazu Apfelmus	2,3,20(W)
KW 13					
Mo	27.	Möhreneintopf mit Geflügelfleisch und Brot dazu Quarkspeise	3,5,20(W),26,31	Bauernroulade mit Rahmsoße, Kaisergemüse und Kartoffeln, Quarkspeise	3,5,20(W),26,31
Di	28.	Züricher Geschnetzeltes mit Reis dazu einen Mini-Kuchen	20(W),26	Vegetarischer Kohlrabi-Eintopf mit Brot dazu einen Minikuchen	3,5,20(W),26,31
Mi	29.	Wurstragout mit Gabelspaghetti dazu Obst	20(W)	Quarkkeulchen mit Zucker dazu Apfelmus	2,3,20(W),26
Do	30.	Fisch Burger mit Kräutersoße, Kartoffeln, Rohkostsalat, ein Milchgetränk	3,5,8,20(W),21,26,31	Erbseneintopf mit Wiener Würstchen dazu Obst	3,5,8,31
Fr	31.	Eierfrikassee mit Erbsenreis dazu Kirschkompott	1,2,3,20(W),23	Rinder Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen dazu ein Milchgetränk	20(W),26

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.**

