

Mittagessenversorgung März 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
 menue-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 & Sesamsamerzeugnisse
 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 09					
Do	01.	Frühlingsgemüseintopf ^{1,3,5,31} mit Rindfleisch, Brot ^{20(W)} und Rote Grütze mit Soße mit Vanillegeschmack ²⁶		Grützwurst, buntes Sauerkraut ³ und Kartoffeln ^{3,5,31} , Rote Grütze mit Soße mit Vanillegeschmack ²⁶	
Fr	02.	Seefischfilet ^{20(W),21} mit Kräutersoße ^{20(W)} , Möhrensalat und Kartoffeln ^{3,5,31} , dazu Frischobst		Brühereis ²⁸ mit Rindfleisch und Brot ^{20(W)} , dazu Frischobst	
KW 10					
Mo	05.	Brühnudeln ²⁸ mit Geflügelfleisch dazu Pudding mit Schokogeschmack ²⁶ und Soße mit Vanillegeschmack ²⁶		Tortellini (Käsefüllung) ^{2(W),26} mit Tomatensoße ^{20(W)} und ein Salat, dazu Pudding mit Schokogeschmack ²⁶ und Soße mit Vanillegeschmack ²⁶	
Di	06.	Hähnchenkeule mit Rotkohl, Soße ^{20(W)} und Kartoffeln ^{5,31} dazu Apfelmus ³		Milchreis ²⁶ mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus ³	
Mi	07.	Schweinegeschnetzeltes ^{20(W)} mit Gemüsereis ²⁶ dazu Fruchtsaft		Kartoffelsalat ^{3,5,31,26} mit paniertem Seelachsfilet ^{20(W),21} dazu Fruchtsaft	
Do	08.	Spaghetti ^{20(W)} „Bolognese“ mit Reibekäse ²⁶ dazu eine Kiwi		Brühkartoffeln ^{3,5,28,31} mit Rindfleischeinlage und Brot ^{20(W)} dazu eine Kiwi	
Fr	09.	Gockelchen ^{20(W)} mit Buttererbsen ²⁶ und Kartoffeln ^{5,31} dazu Mandarinenkompott ³		Gekochter Blumenkohl, Holländische Soße ²⁶ , Kartoffeln ^{3,5,31} , Mandarinenkompott ³	
KW 11					
Mo	12.	Jägerschnitzel ^{20(W),29} , Tomatensoße ^{20(W)} und Makkaroni ^{20(W)} dazu Monsterbacke ²⁶		Möhreneintopf ^{3,5,31} mit Geflügelfleisch und Brot ^{20(W)} dazu Monsterbacke ²⁶	
Di	13.	Krautgulasch ^{20(W)} mit Salzkartoffeln ^{5,31} dazu Fruchtcocktail ³		Schnittlauchquark ²⁶ mit Leinöl und Kartoffeln ^{3,5,31} dazu Fruchtcocktail ³	
Mi	14.	Rührei ²³ mit Gemüsesoße ^{20(W)} und Kartoffelbrei ^{3,5,31} dazu Schokomilch ²⁶		Fischsoljanka ^{20(W),21} mit Brötchen ^{20(W)} dazu Schokomilch ²⁶	
Do	15.	Bratwurst mit Sauerkraut ³ mit Soße ^{20(W)} und Kartoffelbrei ^{3,5,31} dazu ein Apfel		Chili Con Carne ^{2,3,20(W)} mit Reis ²⁶ dazu ein Apfel	
Fr	16.	Kartoffelsuppe ^{1,2,3,5,31} mit Wursteinlage ^{26,29} dazu Quarkspeise ²⁶		Vegetarische Paprikaschote ³ mit Soße ^{20(W)} und Kartoffeln ^{3,5,31} dazu Quarkspeise ²⁶	
KW 12					
Mo	19.	Kochklops ²⁶ nach „Königsberger Art“ ^{20(W)} , Rote Beete ³ und Kartoffeln ^{3,5,31} , Birnenkompott ³		Bratkartoffeln ^{3,5,31} mit Bratheringsfilet ^{3,5} und Eisbergsalat dazu Birnenkompott ³	
Di	20.	Hähnchenragout ^{2,20(W)} mit Reis ²⁶ , Saft		Linseneintopf ^{3,5,31} mit Wiener Würstchen, Saft	
Mi	21.	Tomatensoße ^{20(W)} mit Gabelspaghetti ^{20(W)} und Reibekäse ²⁶ dazu eine Banane		Szegediner Gulasch ^{20(W)} mit Kartoffeln ^{3,5,31} dazu eine Banane	
Do	22.	Jumbo-Fischstäbchen ^{20(W),21} mit Dillsoße ^{20(W)} und Kartoffeln ^{3,5,31} , Möhren-Apfelsalat, Milchgetränk ²⁶		Käsespätzle ^{20(W),26} mit Röstzwiebeln, Möhren-Apfelsalat, Milchgetränk ²⁶	
Fr	23.	Saure Eier ²³ in Soße ^{20(W)} , Kartoffeln ^{3,5,31} und Rote Beete ³ , Quarkspeise ²⁶		Vegetarischer Gemüseintopf ^{3,5,31} mit Brot ^{20(W)} und Quarkspeise ²⁶	
KW 13					
<i>Osterferien 26.03. - 06.04.</i>					
Mo	26.	Grüne Bohneneintopf ^{2,3,5,31} mit Rindfleisch, Brot ^{20(W)} und Pudding mit Vanillegeschmack ²⁶ und Soße mit Schokogeschmack ²⁶			
Di	27.	Paniertes Hähnchenschnitzel ^{20(W)} mit Pariser Möhren ²⁶ und Kartoffeln ^{3,5,31} dazu Obst			
Mi	28.	Fisch-Burger ^{20(W),21} mit Tomatensoße ^{20(W)} und Butterreis ²⁶ dazu Fruchtpudding ²⁶			
Do	29.	Bauerngulasch ^{28,29,20(W)} mit Spirelli ^{20(W)} , Joghurt ²⁶			
Fr	30.	Karfreitag			

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.

