



Mittagessenversorgung April 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
 menu-serviceffo@dussmann.de

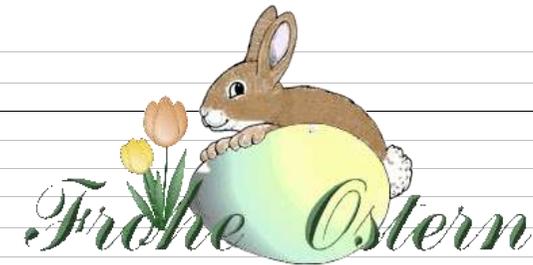
Inhaltsstoffe:

- 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)	Allergene/Inhaltstoffe je Gericht	Menü 2 (M2)	Allergene/Inhaltstoffe je Gericht
KW 14					
Mo	03.	Schweineschnitzel mit Gemüsesoße und Kartoffeln, Apfelmus	3,5,,20(W),26,31	Milchnudeln mit Zwieback, Apfelmus	2,3,20(W),26
Di	04.	Blumenkohl-Möhreneintopf mit Rindfleisch, Brot, Rote Grütze mit Vanillesoße	1,3,5,20(W)26	Spaghetti „Carbonara“, `Rote Grütze mit Vanillesoße	1,20(W),26
Mi	05.	Hackbraten mit Kartoffeln und Bohnensalat, Apfelsaft	3,5,,20(W),31	Schnittlauchquark mit Kartoffeln, Leinöl, Apfelsaft	3,5,26,31
Do	06.	Hähnchencurry mit Reis, Joghurt	20(W),26	Hackfleisch mit Schmorkohl, Kartoffeln, Joghurt	3,5,20(W),26
Fr	07.	Backfisch mit Kartoffeln und Kräutersoße, Krautsalat, Obst	2,3,5,20(W),21,26,31	Linseneintopf mit Wiener Würstchen, Obst	2,3,5,31
KW 15					
Mo	10.	Schinkennudeln mit Tomatensauce, Reibekäse dazu Pfirsichkompott	2,3,20(W),26	Osterferien 10. bis 21. April 2017 Gekochter Blumenkohl, holländische Sauce, Kartoffeln, Pfirsichkompott	3,5,20(W),26
Di	11.	Veg. Grüne Bohneneintopf mit Brot, Schokopudding mit Vanillesauce	3,5,,20(W),26	Hähnchenfilet natur, Kartoffeln, Buttermöhren, Schokopudding mit Vanillesoße	3,5,20(W),26,31
Mi	12.	Fischstäbchen, Zitronen- Buttersoße, Kartoffeln, Möhrensalat, Birnenkompott	3,5,,20(W),21,26		
Do	13.	Hähnchenkeule mit Rotkohl und Kartoffeln. Erdbeeryoghurt	3,5,,20(W),26		
Fr	14.	Karfreitag			
KW 16					
Mo	17.	Ostermontag			
Di	18.	Brühnudeln mit Geflügelfleisch, Brot, Vanillequarkspeise	20(W),26		
Mi	19.	Fischli mit Dillsauce, Buttererbsen, Kartoffeln, Mandarinenkompott	3,5,,20(W),21,26,31		
Do	20.	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelbrei, Orangensaft	2,8,9,20(W), 26 29		
Fr	21.	Spinat mit Rührei und Kartoffeln, Monsterbacke	3,5,20(W),23,26		
KW 17					
Mo	24.	Jägerschnitzel mit Tomatensauce und Spirelli, Kleinkuchen	2,20(W),26,29	Weißer Bohneneintopf mit Fleischeinlage, Brot und Kleinkuchen	2,5,20(W),26
Di	25.	Bulette mit Schmorbohnen und Kartoffeln, Pfirsichkompott	3,5,20(W),23,26,31	„Scheeweißchen und Rosenrot“ Milchreis mit warmen Sauerkirschen, Bärentatze	20(W),26
Mi	26.	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage, Vanillepudding mit Schokosauce	2,3,5,26,29	Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln, Vanillepudding mit Schokosauce	3,5,20(G),26
Do	27.	Spaghetti „Bolognese“ mit Reibekäse, Obst	20(W),26	Veg. Frühlingseintopf mit Brot, Obst	3,5,,20(W),31
Fr	28.	Seefischfilet mit Remoulade und Salzkartoffeln, Chinakohl	3,5,20(W),21,26,31	Klopse mit Kapernsauce, Mischgemüse und Reis, Schokomilch	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.

Schweinefleisch	Rindfleisch	Geflügel
Fisch	Vegetarisch / fleischlos	