

Mittagessenversorgung April 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 & 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 & Sesamamenerzeugnisse
 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 14	Osterferien 26.03.- 06.04.		KW 14	Osterferien 26.03.- 06.04.	
Mo	02.	- Ostermontag -			
Di	03.	 Wunschessen Wurstragout ^{20(W),26,28,29} mit Spirelli ^{20(W)} , dazu Apfelsaft			
Mi	04.	Hühnerfrikassee ^{20(W),26} mit Reis ²⁶ , dazu Fruchtcocktail ³			
Do	05.	Schweinebraten mit Rosenkohl ²⁶ , Soße ^{20(W)} und Salzkartoffeln ^{3,5,31} , dazu Obst			
Fr	06.	Fischstäbchen ^{20(W),21} mit Kräutersoße ^{20(W)} und Reis ²⁶ , dazu Möhren-Apfel-Salat			
KW 15					
Mo	09.	Möhren-Blumenkohlentopf ^{3,5,31} mit Geflügelfleisch, Brot ^{20(W)} , Apfel		 Wunschessen Sahnequark ²⁶ mit Zwiebeln, Leinöl und Kartoffeln ^{3,5,31} , Apfel	
Di	10.	Chili con Carne ^{2,3,20(W)} mit Reis ²⁶ , dazu Quarkspeise ²⁶ mit Vanillegeschmack		Nudeln ^{20(W)} mit Tomaten- Basilikumsoße ^{3,20(W)} und Reibekäse ²⁶ , dazu Quarkspeise mit Vanillegeschmack ²⁶	
Mi	11.	Kohlrabi- Möhreentopf ^{3,5,31} mit Rindfleisch und Brot ^{20(W)} , dazu Apfelkompott ³		Kartoffelpuffer ^{3,5,31} mit Schokoladensuppe ²⁶ , dazu Apfelkompott ³	
Do	12.	Hackbraten ^{20(W)} mit Salzkartoffeln ^{3,5,31} und Soße ^{20(W)} , dazu Krautsalat und 1 Birne		Backfisch ^{20(W),21} mit Reis ²⁶ und Tomatensoße ^{3,20(W)} , dazu Krautsalat und 1 Birne	
Fr	13.	Eierfrikassee ^{20(W),23} mit Petersilienkartoffeln ^{3,5,31} , dazu Bohnensalat ³ und Kirschkompott ³		Kartoffelsuppe ^{3,5,31} mit Wiener ²⁸ , dazu Kirschkompott ³	
KW 16					
Mo	16.	Linseneintopf ^{3,5,31} mit Kasslerfleisch, dazu Brot ^{20(W)} und Pfirsichkompott ³		Gekochter Blumenkohl ²⁶ mit Holländischer Soße ^{20(W)} und Dampfkartoffeln ^{3,5,31} , dazu Pfirsichkompott ³	
Di	17.	 Wunschessen Spaghetti ^{20(W)} „Bolognese ^{20(W),4} mit Reiskäse ²⁶ , dazu Grießpudding ²⁶ mit Sirup		Vegetarischer grüne Bohneneintopf ^{20(W)} mit Brot ^{20(W)} , dazu Grießpudding ²⁶ mit Sirup	
Mi	18.	Blumenkohl- Käsemedaillon ^{20(W)} mit Kartoffelbrei ^{3,5,31} und Kräutersoße ^{20(W)} , dazu Apfelmus ³		Milchreis ²⁶ mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus ³	
Do	19.	Hähnchenschnitzel ^{20(W)} mit Dampfkartoffeln ^{3,5,31} , Schmorbohnen ²⁶ und Soße ^{20(W)} , dazu Obst		Eier ²³ mit süßsaurer Soße ^{20(W)} und Kartoffeln ^{3,5,31} , dazu rote Bete Salat ³ und Obst	
Fr	20.	Grützwurst ²⁸ mit Sauerkraut ³ und Kartoffeln ^{3,5,31} , dazu Rote Grütze mit Soße mit Vanillegeschmack ²⁶		Möhreneintopf ^{3,5,31} mit Brot ^{20(W)} , dazu Rote Grütze mit Vanillesoße ²⁶	
KW 17					
Mo	23.	Fruchtiges Hähnchencurry ^{2,3,20(W)} mit Reis ²⁶ , dazu ein Milchgetränk ²⁶		Jägerschnitzel ^{20(W)} mit Makkaroni ^{20(W)} und Tomatensoße ^{3,20(W)} , dazu ein Milchgetränk ²⁶	
Di	24.	Rührei ²³ mit Kartoffelbrei ^{3,5,31} und Gurkensalat, dazu Obst		Soljanka ^{20(W),28} mit Brötchen ^{20(W)} , dazu Obst	
Mi	25.	Rindergulasch ^{20(W)} mit Rotkohl ³ und Kartoffelklöße ^{3,5,31}		 Wunschessen Grießbrei ²⁶ mit Erdbeeren dazu Gemüsesticks	
Do	26.	Paniertes Schnitzel ^{20(W)} mit Mischgemüse ²⁶ und Kartoffeln ^{3,5,31} , dazu Kuchen ^{20(W)}		Fischsoljanka ^{20(W),21} mit Brötchen ^{20(W)} , dazu Kuchen ^{20(W)}	
Fr	27.	Bratwurst ²⁸ mit Salzkartoffeln ^{3,5,31} und Bayrisch Kraut, dazu Obst		Käsespätzle ^{20(W),26} mit Röstzwiebeln, dazu Chinakohlsalat und Obst	
KW 18					
Mo	30.	Bayrischer Leberkäse ²⁸ mit Kartoffelpüree ^{3,5,31} , dazu Rohkostsalat und Monsterbacke ²⁶		Brühnudeln ^{20(W)} mit Hühnerfleisch, dazu Brot ^{20(W)} und Monsterbacke ^{20(W)}	

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.**

