

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
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 & Sesamamenerzeugnisse
31-Schwefeldioxid und Sulfite (Konz.>10mg/kg oder > 10mg/l)
32-Lupine; 33-Weichtiere, sowie Erzeugnisse daraus

Menü 1 (M1)		Angabe Allergene / Inhaltstoffe je Komponente	Menü 2 (M2)	Angabe Allergene / Inhaltstoffe 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.

