

Mittagessenversorgung April 2019

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.de
 menu-serviceffo@dussmann.de

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) konserviert
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Phosphat
- 9) mit Süßungsmittel
- 10) enthält eine Phenylalaninquelle
- 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12) genetisch verändert

Allergenkennzeichnung / enthält:

- 20) Glutenhaltiges Getreide: Weizen (W), Roggen (R), Gerste (G), Hafer (H)
- 21) Fisch und Fischerzeugnisse
- 22) Krebstiere (Krusten- und Schalentiere)
- 23) Eier und Eiererzeugnisse
- 24) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 25) Soja und Sojaerzeugnisse
- 26) Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
- 27) Schalenfrüchte: Walnuss (Wa), Haselnuss (Ha), Pekannuss (Pe), Paranuss (Pa), Pistazie (Pi), Mandeln (Ma), Macadamianuss (Mk), Cashewnuss (Ca)
- 28) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 29) Senf und Senferzeugnisse
- 30) Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse
- 31) Schwefeldioxid und Sulfit (Konz.>10mg/kg oder > 10mg/l)
- 32) Lupine
- 33) Weichtiere, sowie Erzeugnisse daraus

Menü 1 (M1)		Angabe Allergene / Inhaltstoffe je Komponente	Menü 2 (M2)	clever essen	Angabe Allergene / Inhaltstoffe je Komponente
KW 14					
Mo	01.	Spirelli ^{20(W)} mit Tomatensoße ^{3,20(W)} und Fleischklößchen ^{28,29} dazu Fruchtquark ²⁶		👍 Vegetarischer Linseneintopf ²⁸ mit Vollkornbrot ^{20 (R)} dazu Fruchtquark ²⁶	✓
Di	02.	Milchreis ²⁶ mit Zimt-Zucker und Apfelmus dazu Gemüsesticks	✓	👍 Currybratwurst mit leichter Currysoße ^{20(W),28} und Kartoffelbrei ²⁶ dazu Weißkrautsalat	
Mi	03.	Blumenkohl-Möhreneintopf mit Vollkornbrot ^{20 (R)} dazu Frischobst	✓	👍 Gebratene Hähnchenbrust mit Soße ²⁸ , Buttermöhren ^{26,28} und Salzkartoffeln dazu Obst	
Do	04.	Süß-saure Eier ²³ mit Kartoffeln dazu Möhren- Apfelsalat	✓	👍 Fischbulette ^{20(W),21} mit Kräutersoße ^{20(W)} und Salzkartoffeln dazu Möhren-Apfelsalat	
Fr	05.	Hackbraten ^{20(W),23} mit Soße ^{20(W),28,29} , Butterbohnen ²⁶ und Kartoffeln dazu Frischobst		👍 Vegetarische Kartoffelsuppe ²⁸ mit Vollkornbrot ^{20(R)} dazu Frischobst	✓
KW 15					
Mo	08.	Grüne Bohneneintopf ²⁸ mit Rindfleisch und Brot ^{20(W)} dazu Frischobst		👍 Blumenkohl-Käsemedaillon mit Kräutersoße ^{20(W)} und Kartoffeln dazu Frischobst	✓
Di	09.	Grützwurst mit Sauerkraut ³ und Kartoffeln dazu Fruchtjoghurt ²⁶		👍 Käsespätzle ²⁶ mit Röstzwiebeln dazu Fruchtjoghurt ²⁶	✓
Mi	10.	Gefüllte Germknödel ^{20(W),23} mit Vanillesoße ²⁶ dazu Frischobst	✓	👍 Rührei ²³ mit Spinat ^{20(W)} und Kartoffeln dazu Frischobst	
Do	11.	Buntes Gemüseragout ^{20(W),28} mit Reis ²⁶ dazu Gemüsesticks	✓	👍 Backfisch ^{20(W),21} mit Dillsoße ^{20(W)} und Salzkartoffeln dazu Chinakohlsalat	
Fr	12.	Makkaroni mit Tomatensoße ^{3,20(W)} und Reibekäse ²⁶ dazu Frischobst	✓	👍 Gelbe Erbseneintopf mit Wiener Würstchen ^{26,28} , dazu Frischobst	
KW 16 Osterferien vom 15.-26.04.19					
Mo	15.	Ferien		👍 Kohlrabi-Möhreneintopf mit Vollkornbrot ^{20 (R)} dazu Pudding mit Vanillegeschmack ²⁶	✓
Di	16.	Ferien		👍 Spaghetti ^{20(W)} „Bolognese“ mit Hackfleischsoße ^{20(W)} dazu Frischobst	
Mi	17.	Hefeklöße ^{20(W),23} mit Blaubeeren dazu Gemüsesticks	✓	Ferien	
Do	18.	Ferien		👍 Fischstäbchen ^{20(W),21} mit Dillsoße und Salzkartoffeln, dazu Möhrenrohkost	
Fr	19.	Karfreitag			
KW 17 Ostermontag					
Mo	22.	Ostermontag			
Di	23.	Ferien		👍 Kräuterquark ²⁶ mit Leinöl und Salzkartoffeln dazu Gemüsesticks	✓
Mi	24.	Ferien		👍 Kasselerbraten mit Soße ^{20(W),28,29} Sauerkraut und Kartoffeln dazu Quarkspeise ²⁶	
Do	25.	Ferien		👍 Paniertes Seelachsfilet ^{20(W),21} mit Remouladensoße ²⁶ und Kartoffeln dazu Frischobst	
Fr	26.	Grießbrei ²⁶ mit Erdbeeren dazu Frischobst	✓	Ferien	
KW 18					
Mo	29.	Vegetarischer Kohlrübeneintopf mit Brot dazu Pudding ²⁶	✓	👍 Gockelchen ^{20(W)} mit Leipziger Rahmgemüse ^{20(W)} und Salzkartoffeln dazu Pudding ²⁶	
Di	30.	Schweinegulasch mit Nudeln ^{20(W)} dazu Frischobst		👍 Gemüsefrikadelle ^{20(W)} mit Kräutersoße und Erbsenreis ²⁸ dazu Frischobst	✓

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.

Unser Menü mit dem Logo kochen wir nach den Qualitätsstandards der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.)

