



# Mittagessenversorgung Mai 2016

Unser Servicebüro Kinder- und Schulverpflegung ist erreichbar:

Montag bis Freitag in der Zeit von 6:30 bis 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 & 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 & Sesamsamenerzeugnisse
- 31-Schwefeldioxid und Sulfite (Konz.>10mg/kg oder > 10mg/l)
- 32-Lupine; 33-Weichtiere, sowie Erzeugnisse daraus

	Menü 1 (M1)	Allergene/Inhaltsstoffe je Gericht	Menü 2 (M2)	Allergene/Inhaltsstoffe je Gericht
<b>KW 18</b>				
Mo 02.	Sahnegeschnetzeltes mit Erbsenreis und Schokomilch	20(W),26	Vanillegrieß mit Erdbeeren und Gemüsesticks	20(W),26
Di 03.	Saure Eier mit Weißkohl Möhrensalat dazu Kartoffeln und Frischobst	3,5,9,20(W),23,31,	Tomatengulasch mit Nudeln, Frischobst	20(W)
Mi 04.	Frikadelle mit Blumenkohl und Kartoffeln dazu Joghurt	3,5,20(W),26,28,29,31	Fischsoljanka mit Brötchen und Joghurt	20(W),26
Do 05.	<b>Christi Himmelfahrt</b>			
Fr 06.	<b>Schulfrei</b>			
<b>KW 19</b>				
Mo 09.	Gabelspaghetti mit Tomatensoße, Reibekäse und Birnenkompott	20(W),26	Wirsingkohleintopf mit Fleischeinlage und Brot dazu Birnenkompott	2,3,5,20(W),31
Di 10.	Kartoffelsuppe mit Jagdwurst, Schokopudding mit Vanillesoße	2,3,8,20(W),25,26	Vegetarische Kohlroulade mit Kartoffeln, Schokopudding mit Vanillesoße	3,5,20(W),26,31
Mi 11.	Fisch Burger mit Zitronen-Buttersoße, Frühlingsgemüse, Kartoffeln und Apfelmus	3,5,20(W),21,26,31	Milchreis mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus	3,26
Do 12.	Kräuterquark mit Leinöl und Kartoffeln, Obst	3,5,26	Linteneintopf mit Wiener dazu Obst	3,5,8,31
Fr 13.	Grüne Bohneneintopf mit Fleischeinlage, Brot und Quarkspeise	2,3,5,20(W),26,31	Gekochter Blumenkohl, Holländische Soße und Petersilienkartoffeln, Quarkspeise	3,5,20(W),26,31
<b>KW 20</b>				
Mo 16.	<b>Pfingstmontag</b>			
Di 17.	Panierte Jagdwurstscheibe mit Jägersoße, Apfelrotkohl, Kartoffelbrei dazu Obst	2,3,8,20(W),25,26,		
Mi 18.	Rührei mit Gurkensalat und Kartoffelbrei dazu Pfirsichkompott	23,26,	Chili con Carne mit Reis und Pfirsichkompott	20(W)
Do 19.	Brühndel mit Geflügelfleisch und Brot dazu Rote Grütze mit Vanillesoße	1,20(W),26,	Blumenkohl-Käsemedaillon mit Kräutersoße und Kartoffeln, Rote Grütze mit Vanillesoße	3,20(W),23,26,28
Fr 20.	Fischstäbchen mit Dill-Soße, Pariser Möhren und Kartoffeln dazu Apfelkompott	3,5,20(W),21,26,31	Quarkkeulchen mit Zucker dazu Apfelkompott	3,20(W),23,26
<b>KW 21</b>				
Mo 23.	Hühnerfrikassee mit Reis dazu Obst	20(W)	Soljanka mit Brötchen und Obst	20(W)
Di 24.	Krautgulasch mit Kartoffeln und Joghurt	3,5,20(W),26,31	Nudelpfanne mit Kaisergemüse, Käsesoße und Joghurt	20(W),26
Mi 25.	Pichelsteiner Gemüseintopf mit Fleischeinlage, Brot und Mandarinenkompott	3,5,20(W),31	Möhren-Sesamschnitzel mit Kräutersoße, Kartoffelbrei, Mandarinenkompott	20(H),23,26
Do 26.	Spaghetti „Bolognese“, Reibekäse und Apfelkompott	20(W),26	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Apfelkompott	20(W),23,26
Fr 27.	Backfisch mit Kräutersoße, Möhrenrohkostsalat und Kartoffeln dazu Apfelmus	3,5,20(W),21,26,31	Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus	2,3,20(W),23,26
<b>KW 22</b>				
Mo 30.	Blumenkohl-Möhreneintopf mit Brot dazu Joghurt	3,5,20(W),26,31	Hefeklöße mit Kirschen dazu Gemüsesticks	20(W),26
Di 31.	Schweineschnitzel mit Sommergemüse und Kartoffeln dazu Saft	3,5,20(W),26,29,31	Sahnegurken mit Kartoffeln und einer Banane	3,5,26,31

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.

