

**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

Mittagessenversorgung Mai 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
menue-serviceffo@dussmann.de

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/Inhaltsstoffe je Gericht	Menü 2 (M2)	Allergene/Inhaltsstoffe je Gericht
KW 18					
Mo	01.	Maifeiertag			
Di	02.	Tomatengulasch mit Spirelli dazu Apfelmus	3,20(W)	Eierkuchen mit Zucker dazu Apfelmus	3,20(W),23
Mi	03.	Hühnerfrikassee mit Gemüsereis dazu Fruchtsaft	20(W)	Vegetarische Paprikaschote mit Salzkartoffeln dazu Fruchtsaft	3,5,20(W),31
Do	04.	Schmorkohl mit Hackfleisch und Kartoffeln dazu Quarkspeise	5,20(W),26,31	Vegetarischer Möhreintopf mit Brot dazu Quarkspeise	5,20(W),26,31
Fr	05.	Fisch Burger , Dill Soße mit Möhrenrohkost und Kartoffeln dazu Obst	5,20(W),21,31	Spaghetti mit Spinatsoße dazu Obst	20(W)
KW 19					
Mo	08.	Saure Eier in Soße mit Rote Beete und Salzkartoffeln dazu Joghurt	3,5,20(W),23,26,31	Aktionswoche: Brandenburger Woche Linseneintopf mit Wiener dazu Joghurt	2,3,5,26,28,29,31
Di	09.	Kassler Braten mit Sauerkraut und Kartoffeln dazu Pfirsichkompott	3,5,20(W),31	Kräuterquark mit Leinöl und Kartoffeln dazu Pfirsichkompott	3,5,26
Mi	10.	Wurstgulasch mit Gabelspaghetti dazu Frischobst	2,3,20(W),29	Vanillegrieß mit warmen Erdbeeren dazu Gemüsesticks	20(W),26
Do	11.	Blumenkohl-Möhreneintopf mit Geflügelfleisch und Brot, Rote Grütze mit Vanillesoße	1,3,5,20(W),26,31	Bratkartoffeln mit Bratheringsfilet und Krautsalat, Rote Grütze mit Vanillesoße	1,2,3,5,21,26
Fr	12.	Chinapfanne mit Reis dazu Schokomilch	20(W),25,26	Rührei mit frischen Gurkensalat und Stampfkartoffeln, Schokomilch	23,26
KW 20					
Mo	15.	Jägerschnitzel mit Apfelrotkohl und Kartoffelbrei dazu Obst	2,3,20(W),26	Sahne Gurken mit Dampfkartoffeln dazu Obst	3,5,26,31
Di	16.	Bulette mit Sommergemüse und Kartoffeln dazu Apfelkompott	3,5,9,20(W),26,23,31	Schokosuppe und Kartoffelpuffer mit Zucker	3,5,23,26
Mi	17.	Tomatensoße mit Makkaroni dazu Reibekäse und Mischkompott	20(W),26	Matjeshering nach Hausfrauenart und Kartoffeln dazu Mischkompott	3,5,21,26,31
Do	18.	Brühnudeln mit Rindfleisch und Roggenbrot dazu Fruchtsaft	20(W/R)	Bratwurst mit Letschosoße und Bratkartoffeln dazu Fruchtsaft	2,3,5,8,20(W)
Fr	19.	Backfisch mit Remouladensoße und Kartoffeln dazu Monsterbacke	3,5,20(W),21,26,31	Soljanka mit Brötchen dazu Monsterbacke	2,3,20(W),26
KW 21					
Mo	22.	Sahnegeschnitzeltes mit Gemüsereis dazu Obst	20 (W),26	Hefeklöße mit Heidelbeeren dazu Gemüsesticks	20(W),26
Di	23.	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Buttererbsen, Kartoffeln, Vanillequark	3,5,20(W),23,26,31	Italienische Nudelpfanne mit Geflügelfleisch, Vanillequark	20(W),26
Mi	24.	Grüne Bohneneintopf mit Kassler, Brot, Schokopudding mit Vanillesoße	3,5,20(W),26,31	Chili con Carne mit Risotto, Schokopudding mit Vanillesoße	20(W),26
Do	25.	Himmelfahrt			
Fr	26.	Schulfrei			
KW 22					
Mo	29.	Schweineschnitzel mit Frühlingsgemüse und Kartoffeln dazu Fruchtsaft	3,5,20(W),23,26,31	Vegetarischer Kohlrabi-Eintopf mit Roggenbrot dazu Fruchtsaft	3,5,20(W),31
Di	30.	Hackbraten mit Bohnensalat und Kartoffeln dazu einen Apfel	3,5,20(W),23,31	Milchreis mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus	3,26
Mi	31.	Bauerngulasch mit Nudeln dazu Kirschkompott	2,3,20(W),29	Pichelsteiner Gemüseintopf mit Rindfleisch, Brot und Kirschkompott	3,5,20(W),31



Verarbeitungsbedingte Kontakte mit Gluten haltigem 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.

