

Mittagessenversorgung Mai 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 & 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 & Sesamsamerzeugnisse
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 18					
Di	01..	1. Mai – Tag der Arbeit			
Mi	02.	Spirelli ^{20(W)} mit Fleischklößchen ^{20(W),23,26} in Tomatensoße ^{3,20(W)} , Kirschkompott ³		Vegetarischer Gemüseeintopf, Brot ^{20(W)} , Kirschkompott ³	
Do	03.	Süß-saure Eier ²³ , Rote Beete ³ Salat und Kartoffeln ^{3,5,31} , Apfel		Kasslerbraten ² mit Meerrettichsoße ^{20(W)} , Klöße ^{3,5,31} , Apfel	
Fr	04.	Gurkenquark ²⁶ mit Salzkartoffeln ^{3,5,31} und Leinöl, Banane		Backfisch mit Kartoffeln und Dillssoße, Möhrenapfelsalat, Banane	
KW 19					
Mo	07.	Currywurst ²³ , Kartoffelbrei ^{3,5,26,31} , Chinakohlsalat, Monsterbacke ²⁶		Spaghetti ^{20(W)} mit Spinatsoße ^{20(W)} , Monsterbacke ²⁶	
Di	08.	Paniertes Seelachsfilet ^{20(W),21} mit Kartoffeln ^{3,5,31} und Remouladensoße ²⁶ , Apfelkompott ³		Quarkkeulchen ^{23,26} , Zucker, Apfelkompott ³	
Mi	09.	Kartoffelsuppe ^{3,5,31} mit Wursteinlage ²⁶ , Puddingdessert ²⁶		Chinapfanne mit Hähnchenfleisch, Ananas und Reis ²⁶ , Puddingdessert ^{26 6}	
Do	10.	Christi Himmelfahrt			
Fr	11.	„Brückentag“ (Versorgung bei Bedarf)			
KW 20					
Mo	14.	Nudelpfanne ^{20(W)} mit Geflügelfleisch und Gemüse, Birne		Vegetarischer Grüne Bohneneintopf ^{3,5,31} , Brot ^{20(W)} , Birne	
Di	15.	Rührei ^{23,26} mit Kartoffelbrei ^{3,5,26,31} dazu Gurkensalat, Kiwi		Germknöde ^{20(W),26} mit Dessertsoße Vanillegeschmack ²⁶ , dazu Kiwi	
Mi	16.	Paniertes Hähnchenschnitzel ^{20(W)} mit Schmorbohnen und Kartoffeln ^{3,5,31} , Joghurt ²⁶		Vegetarischer Kohlrabieintopf mit Brot ^{20(W)} dazu Joghurt ²⁶	
Do	17.	Bauerngulasch ^{20(W)} mit Reis ²⁶ dazu Rote Grütze mit Dessertsoße Vanillegeschmack ²⁶		Matjesfilet ²¹ mit Remoulade ²⁶ , Kartoffeln ^{3,5,31} und Weißkrautsalat dazu Rote Grütze mit Dessertsoße Vanillegeschmack ²⁶	
Fr	18.	Brühnudeln ^{20(W)} mit Geflügelfleisch dazu Brot ^{20(W)} und Frischobst		Kohlroulade ^{20(W)} mit Dampfkartoffeln ^{3,5,31} , Frischobst	
KW 21					
Mo	21.	Pfingstmontag			
Di	22.	Wurstragout ^{20(W)} mit Gemüse dazu Langkorreis ²⁶ , dazu Fruchtmilch ²⁶		Fischstäbchen ²¹ mit Buttererbsen ²⁶ , Kartoffeln ^{3,5,31} und Kräutersoße, dazu Fruchtmilch ²⁶	
Mi	23.	Hähnchenragout ^{20(W)} mit Kartoffeln ^{3,5,31} , dazu Apfelmus ³		Grießbrei ^{20(W),26} mit heißen Erdbeeren dazu Gemüsesticks	
Do	24.	Spaghetti ^{20(W)} „Bolognese“ mit Reibekäse ²⁶ dazu Fruchtsaft		Pichelsteiner Gemüseeintopf ^{3,5,31} mit Brot ^{20(W)} dazu Fruchtsaft	
Fr	25.	Eierragout ^{23,26} mit Salzkartoffeln ^{3,5,31} , dazu Puddingdessert ²⁶		Hackbraten mit Kartoffeln ^{3,5,31} , dazu Bohnensalat und Puddingdessert ²⁶	
KW 22					
Mo	28.	Gekochter Blumenkohl mit holländischer Soße ^{20(W)} , dazu Kartoffeln ^{3,5,31} , Quarkspeise ²⁶		Königsberger Klopse mit Rote Bete Salat ³ und Kartoffeln ^{3,5,31}	
Di	29.	Hühnerfrikassee ^{20(W)} mit Reis ²⁶ , dazu Apfelkompott ³		Eierkuchen ^{20(W),23,26} mit Zucker dazu Apfelkompott ³	
Mi	30.	Schnitzel ^{20(W)} mit Mischgemüse und Kartoffeln ^{3,5,31} , dazu Frischobst ³		Tortellini ^{20(W),26} (Spinat-Käsefüllung) mit Tomatensoße ^{20(W)} , Tomaten- Gurkensalat und Frischobst	
Do	31.	Möhren- Blumenkohleintopf ^{3,5,31} und Brot ^{20(W)} , dazu Fruchtcocktail ³		Brathering ²¹ mit Bratkartoffeln uns Salat, dazu Fruchtcocktail ³	

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.**

