

Mittagessenversorgung Mai 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
menue-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 Eierzeugnisse
- 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 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					
Mi	01.	Feiertag			
Do	02.	Vanillegrieß ²⁶ mit sauren Kirschen dazu Frischobst	✓	👍 Bratwurst mit Soße ^{20(W),28,29} Bayrisch Kraut und Kartoffeln dazu Frischobst	🐷
Fr	03.	Vegetarische Brühkartoffeln mit Brot ^{20(W)} dazu Fruchtquark ²⁶ (Monsterbacke)	✓	👍 Bulette mit Soße ^{20(W),29,29} Buttererbsen ²⁶ und Kartoffeln dazu Fruchtquark ²⁶ (Monsterbacke)	🐷
KW 19					
Mo	06.	Hackbraten ^{20(W),29} mit Soße ^{20(W)} und Kartoffeln dazu Bohnensalat ³ und Frischobst	🐷	👍 Bunte Tortellini ^{20(W)} mit Tomatensoße ^{3,20(W)} dazu Frischobst	✓
Di	07.	Quarkkälchen ^{20(W),23,26} mit Zucker dazu Apfelmus ³	✓	👍 Schweineschnitzel ^{20(W)} mit Mischgemüesoße ^{20(W),28,29} und Kartoffeln dazu Milchgetränk ²⁶	🐷
Mi	08.	Königsberger Klopse ^{20(W),23} mit Kapernsoße ^{20(W)} Kartoffeln und rote Betesalat ³	🐷	👍 Eierfrikassee ^{20(W),23} mit buntem Gemüse dazu Reis ²⁸ und Rote Betesalat ³	✓
Do	09.	Fruchtiges Hähnchencurry ^{20(W),26} mit Ananas ³ und Reis ^{26,28}	🐔	👍 Gebackenes Seefischfilet ^{20(W),21,23} mit Kartoffelsalat ²⁶ , dazu Gewürzgurke ³	🐟
Fr	10.	Kräuterquark ²⁶ mit Leinöl und Salzkartoffeln dazu Schokoladenpudding ²⁶	✓	👍 Kesselgulasch ^{20(W)} mit Kartoffelwürfeln dazu 1 Brötchen ^{20(W)} Schokoladenpudding ²⁶	🐷
KW 20					
Mo	13.	Rührei ²³ mit Rahmspinal ^{20(W),26} und Salzkartoffeln dazu Gemüsesticks	✓	👍 Brühnudeln ^{20(W),28} mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Vollkornbrot ^{20(R)} und Gemüsesticks	🐔
Di	14.	Hühnerfrikassee ^{20(W)} mit Kapern, Champignons ³ und Spargel ³ dazu Reis ²⁶ und Frischobst	🐔	👍 Blumenkohl-Käsemedaillon ^{20(W),26} mit Kräutersoße ^{20(W),28} und Kartoffeln dazu Frischobst	✓
Mi	15.	Spirelli ^{20(W)} mit Tomatensoße ^{20(W)} und Reibekäse ²⁶ dazu Fruchtquark ²⁶	✓	👍 Schweinekammbraten ^{20(W)} mit Soße ^{20(W)} Buttermöhren ²⁶ und Salzkartoffeln dazu Fruchtquark ²⁶	🐷
Do	16.	Milchreis ²⁶ mit Zimt und Zucker dazu Apfelkompott ³	✓	👍 Paniertes Fischfilet ^{20(W),21,23} mit Remouladensoße ²⁶ dazu Kartoffeln und Gurkensalat	🐟
Fr	17.	Tomatengulasch ^{3,20(W)} mit Kartoffeln dazu Frischobst	🐷	👍 Vegetarischer Grüne Bohneneintopf ²⁸ mit saurer Sahne ²⁶ dazu Vollkornbrot ^{20(W)} und Frischobst	✓
KW 21					
Mo	20.	Bauernroulade ^{20(W),26} mit Soße ^{20(W)} , Butterbohnen ²⁶ und Kartoffeln dazu Fruchtjoghurt ²⁶	🐷	👍 Vegetarischer Linseneintopf ²⁸ mit Vollkornbrot ^{20(R)} dazu Fruchtjoghurt ²⁶	✓
Di	21.	Gurkenquark ²⁶ mit Leinöl und Kartoffeln dazu Frischobst	✓	👍 Currybratwurst mit leichter Currysoße ^{20(W),28} und Kartoffelbrei ²⁶ dazu Frischobst	🐷
Mi	22.	Hefeklöße ^{20(W),26} mit Fruchtsoße dazu Gemüsesticks	✓	👍 Gockelchen ^{20(W)} mit Soße ²⁸ , Rotkohl und Salzkartoffeln dazu Frischobst	🐔
Do	23.	Eierragout ^{20(W),23} mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln dazu Möhren-Apfelsalat	✓	👍 Fischbulette ^{20(W),21} mit Kräutersoße ^{20(W)} und Salzkartoffeln dazu Möhren-Apfelsalat	🐟
Fr	24.	Spirelli ^{20(W)} mit Tomatensoße ^{3,20(W)} und Jagdwurstscheibe ^{20(W),26,29} dazu Frischobst	🐷	👍 Vegetarische Kartoffelsuppe ²⁸ mit Vollkornbrot ^{20(R)} dazu Frischobst	✓
KW 22					
Mo	27.	Weißkohl- Hackfleischpfanne ^{20(W)} mit Salzkartoffeln dazu Chinakohlsalat	🐷	👍 Käsespätzle ²⁶ mit Röstzwiebeln dazu Chinakohlsalat	✓
Di	28.	Eierkuchen ^{20(W),23,26} mit Zucker und Apfelmus ³ dazu Frischobst	✓	👍 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch dazu Vollkornbrot ^{20(R)} und Frischobst	🐷
Mi	29.	Schweinegulasch ^{20(W)} mit Nudeln ^{20(W)} dazu Fruchtjoghurt ²⁶	🐷	👍 Nudelpfanne ^{20(W)} mit Gemüse und Hühnerfleisch dazu Fruchtjoghurt ²⁶	🐔
Do	30.	Himmelfahrt			
Fr	31.	Schulfrei			

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.)

