



Inhaltsstoffe:

- 1-Farbstoff; 2-konserviert;
- 3-Antioxidationsmittel;
- 4-Geschmacksverstärker;
- 5- geschwefelt;
- 6-geschwärt; 7-gewachst;
- 8-Phosphat; 9-Süßungsmittel;
- 10-Phenylalininquelle;
- 11-wirkt abführend
- 12-genetisch verändert

Mittagessenversorgung Juni 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

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 & Sesamamerzeugnisse
- 31-Schwefeldioxid und Sulfite (Konz.>10mg/kg oder > 10mg/l)
- 32-Lupine; 33-Weichtiere, sowie Erzeugnisse daraus

	Menü 1 (M1)	Allergene/Inhaltstoffe je Gericht	Menü 2 (M2)	Allergene/Inhaltstoffe je Gericht
KW 23				
Mi 01.	Schmorwurst mit Sauerkraut und Kartoffelbrei dazu Fruchtcocktail	2,3,5,8,20(W),26	Schokosuppe mit Kartoffelpuffer und Zucker	20(W),23,26
Do 02.	Königsberger Klopse, Rote Beete und Reis dazu Pfirsichkompott	3,5,9 20(W)23,26,31	Italienische Nudelpfanne mit Geflügelfleisch dazu Pfirsichkompott	20(W),26
Fr 03.	Fischragout mit Gemüse und Kartoffelbrei und Grieß mit Saft	20(W),21,26	Bulette mit Sommergemüse, Soße und Kartoffeln dazu Grieß mit Saft	3,5,20(W),26,31
KW 24				
Mo 06.	Gulasch „Schweizer Art“ mit Krautsalat und Kartoffeln dazu Obst	3,5,20(W),26,31	Spaghetti mit Spinatsoße dazu Obst	20(W),26
Di 07.	Schnittlauchquark und Leinöl mit Kartoffeln und Banane	3,5,26	Wurstragout mit Reis und Banane	3,8,20(W),29
Mi 08.	Kassler Fleisch, Meerrettichsoße und Kartoffeln dazu Erbsengemüse und Joghurt	1,2,3,20(W)26,31	Vegetarischer Möhreintopf mit Brot und Joghurt	3,5,20(W)26
Do 09.	Tomatensoße mit Gabelspaghetti und Reibekäse, dazu Fruchtcocktail	20(W),26	Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen und Fruchtcocktail	1,2,3,8,23,25,26,29
Fr 10.	Seefischfilet mit Remouladensoße, Rohkostsalat, Kartoffeln und Apfelmus	3,5,21,26,31	Butternudeln mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus	3,20(W)26
KW 25				
Mo 13.	Kräuterrührei mit Gurkensalat und Kartoffelbrei dazu Birnenkompott	3,5,20(W),31	Kohlroulade mit Soße, Kartoffeln und Birnenkompott	1,3,5,20(W)31
Di 14.	Hackbraten mit Kartoffeln und Bohnensalat, dazu Obst	3,5,20(W),25,29,31	Spaghetti „Carbonara“ und Obst	20(W),26
Mi 15.	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage dazu Vanillepudding mit Schokosoße	1,3,5,8,20(W),26,29,31	Bratkartoffeln mit Bratheringsfilet und Rohkostsalat, Vanillepudding mit Schokosoße	20(W),21,26,29
Do 16.	Krautgulasch mit Kartoffeln und Kirschkompott	1,3,5,20(W)	Milchnudeln mit Zwieback und Kirschkompott	20(W),26
Fr 17.	Backfisch, Kräutersoße mit Fingermöhren, Kartoffeln und Quarkspeise	3,5,20(W),21,31	Wirsingkohleintopf mit Fleischeinlage und Brot dazu Quarkspeise	3,5,20(W) 26,31
KW 26				
Mo 20.	Sauerbraten und Rotkohl mit Klößen und Apfelmus	2,3,20(W),29,31	Milchreis mit Zimt und Zucker und Apfelmus	3,26
Di 21.	Chinapfanne mit Reis dazu Rote Grütze mit Vanillesoße	1,20(w),25,26,28	Brühnudeln mit Geflügelfleisch, Brot und Rote Grütze mit Vanillesoße	1,20(W),26
Mi 22.	Saure Eier mit Kartoffeln und Weißkohl-Möhrensalat, Obst	3,5,20(W)23,31	Gockelchen, Frühlingsgemüse dazu Kartoffeln und Obst	3,5,20(W),26,31
Do 23.	Spaghetti „Bolognese“ mit Reibekäse dazu Saft	20(W),26	Saurer Hering nach Hausfrauenart mit Kartoffeln und Saft	2,3,21,26,31
Fr 24.	Pichelsteiner Gemüseintopf, Brot und Joghurt	3,5,20(W),31	Bratkartoffeln mit Geflügelbratwurst dazu Letschosoße und Rohkostsalat	2,20(W),28
KW27				
Mo 27.	Hühnerfrikassee mit Butterreis und Schokomilch	20(W),26	Germknödel mit Vanillesoße dazu Gemüsesticks	20(W)26
Di 28.	Gebratene Jagdwurstscheiben mit Tomatensoße, Spirelli und Mandarinenkompott	2,3,8,20(W),28	Käsespätzle mit Röstzwiebel und Salat dazu Mandarinenkompott	20(W),23,28,29
Mi 29.	Sahnegeschnetzeltes mit Erbsenreis und Frischobst	20(W),26	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Kräutersoße, Kartoffelbrei und Frischobst	3,20(W),23,26,28
Do 30.	Hähnchenbrust (natur) mit Schmorbohnen, Kartoffeln und Monsterbacke	3,5,20(W),26,31	Gurkenquark, Leinöl mit Kartoffeln und einen Apfel	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.

