



**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
<b>KW 23</b>				
<b>Mi</b> 01.	Schmorwurst mit Sauerkraut und Kartoffelbrei dazu Fruchtcocktail	2,3,5,8,20(W),26	Schokosuppe mit Kartoffelpuffer und Zucker	20(W),23,26
<b>Do</b> 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
<b>Fr</b> 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
<b>KW 24</b>				
<b>Mo</b> 06.	Gulasch „Schweizer Art“ mit Krautsalat und Kartoffeln dazu Obst	3,5,20(W),26,31	Spaghetti mit Spinatsoße dazu Obst	20(W),26
<b>Di</b> 07.	Schnittlauchquark und Leinöl mit Kartoffeln und Banane	3,5,26	Wurstragout mit Reis und Banane	3,8,20(W),29
<b>Mi</b> 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
<b>Do</b> 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
<b>Fr</b> 10.	Seefischfilet mit Remouladensoße, Rohkostsalat, Kartoffeln und Apfelmus	3,5,21,26,31	Butternudeln mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus	3,20(W)26
<b>KW 25</b>				
<b>Mo</b> 13.	Kräuterröhrei mit Gurkensalat und Kartoffelbrei dazu Birnenkompott	3,5,20(W),31	Kohlroulade mit Soße, Kartoffeln und Birnenkompott	1,3,5,20(W)31
<b>Di</b> 14.	Hackbraten mit Kartoffeln und Bohnensalat, dazu Obst	3,5,20(W),25,29,31	Spaghetti „Carbonara“ und Obst	20(W),26
<b>Mi</b> 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
<b>Do</b> 16.	Krautgulasch mit Kartoffeln und Kirschkompott	1,3,5,20(W)	Milchnudeln mit Zwieback und Kirschkompott	20(W),26
<b>Fr</b> 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
<b>KW 26</b>				
<b>Mo</b> 20.	Sauerbraten und Rotkohl mit Klößen und Apfelmus	2,3,20(W),29,31	Milchreis mit Zimt und Zucker und Apfelmus	3,26
<b>Di</b> 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
<b>Mi</b> 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
<b>Do</b> 23.	Spaghetti „Bolognese“ mit Reibekäse dazu Saft	20(W),26	Saurer Hering nach Hausfrauenart mit Kartoffeln und Saft	2,3,21,26,31
<b>Fr</b> 24.	Pichelsteiner Gemüseintopf, Brot und Joghurt	3,5,20(W),31	Bratkartoffeln mit Geflügelbratwurst dazu Letschosoße und Rohkostsalat	2,20(W),28
<b>KW27</b>				
<b>Mo</b> 27.	Hühnerfrikassee mit Butterreis und Schokomilch	20(W),26	Germknödel mit Vanillesoße dazu Gemüsesticks	20(W)26
<b>Di</b> 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
<b>Mi</b> 29.	Sahnegeschnetzeltes mit Erbsenreis und Frischobst	20(W),26	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Kräutersoße, Kartoffelbrei und Frischobst	3,20(W),23,26,28
<b>Do</b> 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.**

