

# Mittagessenversorgung Juni 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  
menu-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 & 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/Inhaltstoffe je Gericht	Menü 2 (M2)	Allergene/Inhaltstoffe je Gericht
<b>KW 22</b>					
Do	01.	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage, Erdbeerjoghurt	 2,3,5,26,29	Gemüseschnitzel mit Kräutersoße und Kartoffelbrei dazu Erdbeerjoghurt	 2,3,5,20(W),26
Fr	02.	Seefischfilet mit Zitronenbuttersoße, Kartoffeln, Krautsalat, Birnenkompott	 3,5,20(W),21,26,31	Eierfrikassee mit Gemüsereis dazu Birnenkompott	 2,3,5,20(W)
<b>KW 23</b>					
Mo	05.	<b>Pfingstmontag</b>			
Di	06.	Schnittlauchquark mit Leinöl und Kartoffeln, Obst	 3,5,26,31	Tomatensoße mit Fleischklößchen und Gabelspaghetti dazu Obst	 20(W)
Mi	07.	Hühnerfrikassee mit Erbsenreis, Fruchtcocktail	 20(W)	Tortellini mit Käsesoße dazu Apfelkompott	 20(W),26
Do	08.	Spaghetti „Bolognese“ mit Reibekäse, Apfelsaft	 20(W),26	Kartoffelsalat mit Frikadelle dazu Apfelsaft	 2,3,5,26
Fr	09.	Fischstäbchen mit Kartoffeln und Dillsoße, Chinakohlsalat, Monsterbacke	 3,5,20(W),21,26	Kesselgulasch mit Vollkornbrot dazu Monsterbacke	 2,3,5,26
<b>KW 24</b>					
Mo	12.	Schmorwurst mit Currysoße, Buttererbsen, Kartoffelbrei, Pfirsichkompott	 20(W),26	Spaghetti „Carbonara“ (Schinken-Sahne Soße) dazu Pfirsichkompott	 1,20(W),26
Di	13.	Jägerschnitte mit Spirelli und Tomatensoße, Wackelpudding	 2,20(W),26,29	Brühreissuppe mit Geflügelfleisch, Brot dazu Wackelpeter	 20(W)
Mi	14.	Krautgulasch mit Salzkartoffeln, Apfelmus	 5,20(W),26,31	Eierkuchen mit Zucker dazu Apfelmus	 3,20(W),23
Do	15.	Hackbraten mit Dampfkartoffeln dazu Bohnensalat	 3,5,20(W),31	Schweineleber-Ragout mit Kartoffelbrei, Weißkohl-Möhrensalat dazu Obst	 2,3,20(W),26
Fr	16.	Backfisch mit Möhren, Kartoffeln und Kräutersoße, Fruchtsaft	 2,3,5,20(W),21,26,31	Gurkenquark, Leinöl und Salzkartoffeln dazu Fruchtsaft	 3,5,26
<b>KW 25</b>					
Mo	19.	Wurstragout mit Gabelspaghetti, Quarkspeise	 2,3,20(W),29	Wirsingkohleintopf mit Rauchfleisch und Brot dazu Quarkspeise	 3,5,20(W),26
Di	20.	Eier in Senfsoße, Kartoffeln, Möhren-Apfelsalat, Rote Grütze mit Vanillesoße	 3,5,20(W),23,26,31	Spagetti mit Spinatsoße dazu Rote Grütze mit Vanillesoße	 20(W)
Mi	21.	Kasseler gekocht, Meerrettichsoße, Klöße, Eisbergsalat m. Pfirsich, Joghurt	 3,5,20(W),26	Möhreneintopf mit Geflügelfleisch und Roggenbrot dazu Joghurt	 1,3,5,20(W),26
Do	22.	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch dazu Brot, Schokoladenmilch	 3,5,20(W),26,31	Gekochter Blumenkohl mit Holländischer Soße, Kartoffeln, Schokomilch	 3,5,20(W),26
Fr	23.	Fischburger mit Gemüsereis und Tomatensoße, Obst	 5,20(W),21	Vanille-Grieß mit warmen Kirschen dazu Gemüsesticks	 20(W),26
<b>KW 26</b>					
Mo	26.	Linseneintopf mit Fleischeinlage, Fruchtsaft	 2,3,5,31	Hähnchenfleisch „süß-sauer“ mit Butterreis dazu Fruchtsaft	 20(W),26
Di	27.	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln, Apfelkompott	 2,3,5,20(W)	Milchnudeln mit Zwieback dazu Fruchtcocktail	 20(W),26
Mi	28.	Schinkennudeln mit Tomatensoße und Reibekäse, Obst	 2,3,20(W),26	Fischragout mit Tomatenreis dazu Obst	 20(W),21,26
Do	29.	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Kartoffeln und Gemüsesoße	 3,5,20(W),31	Germknödel mit Vanillesoße dazu Gemüsesticks	 20(W),26
Fr	30.	Bauerngulasch mit Nudeln, Vanillepudding mit Schokoladensoße	 2,3,20(W),29	Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu Chinakohlsalat	 20(W),26

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

