



Mittagessenversorgung Juni 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 Erdnusserezeugnisse
- 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)	clever essen	Angabe Allergene / Inhaltsstoffe je Komponente
KW 23					
Mo	03.	Kohlrabi- Möhreintopf mit Schweinefleisch dazu Brot ^{20(W)} und Frischobst			Rührei ²³ mit Kartoffelbrei ²⁶ und Gurkensalat dazu Frischobst
Di	04.	Pikanter Gemüseulasch ³ mit Kartoffeln dazu Kaltschale			Boulette mit Letschosoße ^{20(W)} und Kartoffeln dazu Kaltschale
Mi	05.	Hefeklöße ^{20(W),26} mit Blaubeersoße ^{20(W)} dazu Frischobst			Fischragout ^{20(W),21,26} mit Seelachs, Gemüsestreifen und Reis ²⁸ dazu Frischobst
Do	06.	Nudeln ^{20(W)} mit Spinatsoße ^{3,20(W)} dazu Fruchtojoghurt ²⁶			Eierfrikassee mit buntem Gemüse und Kartoffeln dazu Fruchtojoghurt ²⁶
Fr	07.	Vegetarischer Kartoffeltopf ²⁸ mit Vollkornbrot ^{20(W,R)} dazu Fruchtsaft			Rindergeschnetzeltes ^{20(W)} mit Grillgemüse ²⁶ (Paprika, Zucchini, Möhren) und Kartoffeln dazu Fruchtsaft
KW 24					
Pfingstmontag					
Mo	10.	Hähnchenpfanne ^{20(W)} „süß sauer“ mit Butterreis ²⁶ dazu Frischobst			Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung ²⁶ auf Spinatrahmsoße ²⁶ , dazu Frischobst
Di	11.	Eierkuchen ^{20(W),23} mit Zucker und Apfelmus ³			Schweinegeschnetzeltes in Paprikarahm ^{20(W),26} und Gemüseris ²⁶ dazu Apfelmus ³
Do	13.	Spaghetti ^{20(W)} Bolognese mit Reibekäse ²⁶ dazu Frischobst			„Chili sin carne“ ^{20(W)} (rote Bohnen, Paprika, Mais, Tomate) ³ mit Reis ²⁶ dazu Frischobst
Fr	14.	Kochklops ^{20(W),23} mit Kapernsoße ^{20(W)} , Salzkartoffeln und Möhrensalat			Fischfrikadelle ^{20(W),23} mit Dillsauce ^{20(W)} und Kartoffeln und Möhrensalat
KW 25					
Mo	17.	Kartoffelpuffer ^{20(W),23} mit Zucker und Apfelmus ³			Gockelchen ^{20(W)} mit Leipziger Rahmgemüse ^{20(W)} und Salzkartoffeln dazu Apfelmus ³
Di	18.	Kohlrouade ^{20(W)} mit Kartoffeln und Soße ^{20(W)} dazu Joghurt ²⁶			Vegetarischer Gelbe Erbseneintopf ²⁸ mit Brot ^{20(W)} dazu Joghurt ²⁶
Mi	19.	letzter Schultag			Nudeln ^{20(W)} mit Wurstgulasch ²⁸ und Tomatensoße ^{3,20(W)} dazu Reibekäse ²⁶ und Obst
Do	20.				Blumenkohl- Käsemedaillon ^{20(W),26} mit Kräutersoße ^{20(W)} dazu Frischobst
Fr	21.				Paniertes Seelachsfilet ^{20(W),23,26} mit Dillsauce ^{20(W)} und Kartoffeln dazu Tomaten- Gurkensalat
KW 26					
Mo	24.	Für die Sommerferien bieten wir Ihnen Alternativ unser Hit-Menü an:			Blumenkohl mit holländischer Sauce ^{20(W),26} und Kartoffeln, dazu Quarkspeise ²⁶
Di	25.	Fruchtkaltschale dazu Milchbrötchen			Gemüseschnitzel ^{20(W)} mit Frischkäsesauce ²⁶ und Kartoffel- Möhrenpüree ²⁶ dazu Frischobst
Mi	26.				Jumbo Fischstäbchen ²¹ mit Dillsauce ^{20(W)} , dazu Salzkartoffeln und Chinakohlsalat
Do	27.				Bratwurst ²⁸ mit Soße ^{20(W)} , Bayrisch Kraut und Kartoffeln, dazu Frischobst
Fr	28.				Gurkenquark ²⁶ mit Salzkartoffeln, dazu Gemüsesticks

Schöne Ferien
und gute Erholung.



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 **clever essen** kochen wir nach den Qualitätsstandards der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.)

Schweinefleisch Rindfleisch Geflügel

Fisch Vegetarisch / fleischlos