



Mittagessenversorgung Juli 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

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

		Menü 1 (M1)	Allergene/Inhaltsstoffe je Gericht	Menü 2 (M2)	Allergene/Inhaltsstoffe je Gericht
KW 26					
Fr	01.	Fisch Burger mit Tomatensoße und Gemüserais dazu Fruchtsaftgetränk	3,5,20(W),21,26,31	Möhren Blumenkohlentopf mit Geflügelfleisch und Brot dazu Fruchtsaft	20(W)
KW 27					
Mo	04.	Wurstgulasch mit Makkaroni dazu Pflirsichkompott	2,3,8,20(W),29	Grießbrei mit Erdbeeren	20(W),26
Di	05.	Schweineschnitzel mit Soße ,Rohkostsalat und Kartoffeln dazu Fruchtjoghurt	3,5,20(W),26,31	Vegetarische Paprikaschote mit Kartoffeln und Fruchtjoghurt	3,5,20(W),26,31
Mi	06.	Gemüse Eintopf mit Fleischeinlage und Roggenbrot dazu Schokopudding mit Vanillesoße	3,5,20(R)26	Kohlroulade mit Soße und Kartoffeln dazu Schokopudding mit Vanillesoße	3,5,20(W),26,31
Do	07.	Rührei mit Spinat und Kartoffeln dazu Frischobst	3,5,20(W),23,31	Chili con Carne mit Reis dazu Frischobst	20(W)
Fr	08.	Seefischfilet mit Kräutersoße ,Chinakohlsalat und Kartoffeln dazu Birnenkompott	3,5,20(W),21,26,31	Soljanka mit Brötchen und Birnenkompott	2,3,8,20(W),
KW 28					
Mo	11.	Linseneintopf mit Wiener dazu Apfelmus	1,3,5,8,26,31	Eierkuchen mit Zucker dazu Apfelmus	3,20(W),23
Di	12.	Frikadelle mit Blumenkohl und Soße dazu Kartoffeln und Rote Grütze mit Vanillesoße	3,5,20(W),26,28,29,31	Vegetarischer Grüne Bohneneintopf mit Brot dazu Rote Grütze mit Vanillesoße	1,2,3,5,20(W),26,31
Mi	13.	Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfel dazu Quarkspeise	2,3,5,,25,26,31	Schokosuppe Bratkartoffeln mit Remoulade und Ei	2,3,23,26
Do	14.	Tomatengulasch mit Spirelli dazu Pflirsichkompott	20(W)	Sahnegurken mit Salzkartoffeln und Pflirsichkompott	3,5,26,31
Fr	15.	Kochklops in Kapersoße mit Reis und Möhren-Apfelsalat dazu Obst	3,5,20(QW),23,26,31	Fischsoljanka mit Brötchen und Obst	20(W),21,
KW 29					
Mo	18.	Kräuterquark mit Salzkartoffeln, Leinöl und Melone	3,5,26,,31	Brühnudeln mit Rindfleisch und Brot dazu Melone	20(W)
Di	19.	Hähnchencurry mit Reis dazu Fruchtputting	1,2,20(W),26	Vegetarischer Möhre Eintopf dazu Brot und Fruchtputting	3,5,20(W),26
Mi	20.	Nudeln mit Tomatensoße, Reibekäse und Apfelkompott	20(W),26	Letzter Schultag ☺	
Do	21.	Saure Eier mit Krautsalat und Kartoffeln dazu Monsterbacke	3,5,20(W),23,31	Sommerferien vom 21.07.bis 03.09.16	
Fr	22.	Fischstäbchen mit Kräutersoße und Erbsenreis dazu Kartoffeln und Mandarinenkompott	3,5,20(W),21,,26,31		
KW 30					
Mo	25.	Grüne Bohneneintopf mit Fleischeinlage dazu Brot und Grießpudding mit Sirup	3,5,20(W),26,31		
Di	26.	Hefeklöße mit Mischobst und Kohlrabisticks	20(W),26		
Mi	27.	Gockelchen mit Soße, Gurkensalat und Kartoffelbrei und Saft	3,5,20(W),31		
Do	28.	Schmorkohl mit Hackfleisch und Kartoffeln dazu Obst	3,5,20(W)31		
Fr	29.	Backfisch mit Tomatensoße und Gemüserais dazu ein Milchgetränk	20(W),21,26,		



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.**