



Mittagessenversorgung Juli 2018

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

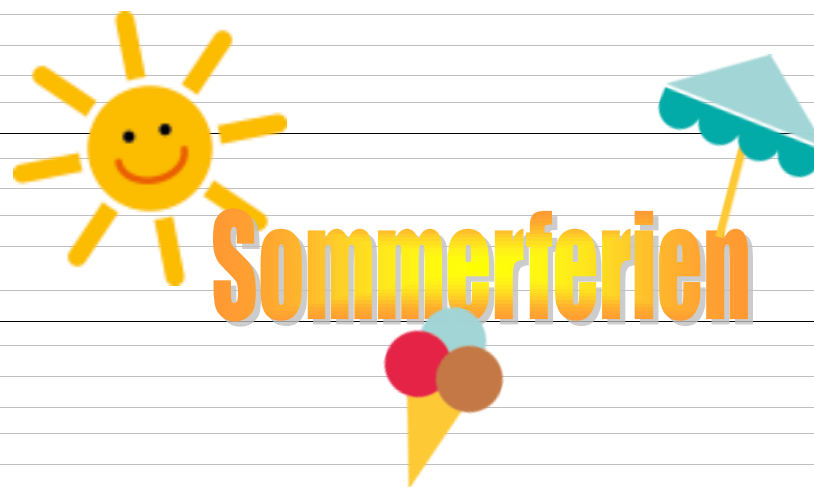
Inhaltsstoffe:

- 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)	Angabe Allergene / Inhaltsstoffe je Komponente	Menü 2 (M2)	Angabe Allergene / Inhaltsstoffe je Komponente
KW 27					
Mo	02.	Hähnchenragout ^{20(W)} mit Blumenkohl und Kartoffeln dazu Apfelkompott ³		Milchreis ²⁶ mit Zimt-Zucker und Apfelkompott ³	✓
Di	03.	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen ²⁹ dazu Kirschkompott ³		Kräuterquark ²⁶ mit Zwiebeln, Leinöl und Kartoffeln dazu Kirschkompott ³	✓
Mi	04.	Nudeln ^{20(W)} mit Tomatensoße ^{20(W)} , Reibekäse ²⁶ und Apfel	✓		
Do	05.	Vegetarischer Gemüseeintopf mit Brot ^{20(W)} und Puddingdessert ²⁶	✓		
Fr	06.	Gebratenes Seefischfilet ^{20(W),21} mit Kräutersoße ^{20(W)} , Möhren-Apfelrohkost und Kartoffeln			
KW 28					
Mo	09.	Königsberger Klopse ^{20(W)} mit Kapernsoße, Rote-Beete Salat ³ dazu Reis ²⁶ und Joghurt ²⁶			
Di	10.	Kräuterrührei ²³ mit Gurkensalat und Kartoffelbrei ²⁶ , dazu Frischobst	✓		
Mi	11.	Schweinebraten ^{20(W)} mit Sommergemüse ²⁶ und Kartoffeln, Fruchtsaft			
Do	12.	Gebratene Fischstäbchen ^{20(W)} mit Dillsoße ^{20(W)} dazu Kartoffeln und Wackelpudding			
Fr	13.	Spaghetti ^{20(W)} „Bolognese“ ^{20(W)} mit Reibekäse ²⁶ dazu Mandarinenkompott ³			
KW 29					
Mo	16.	Jägerschnitzel ^{20(W)} mit Rotkohl und Kartoffelbrei ²⁶ dazu Schokomilch ²⁶			
Di	17.	Fischli ^{20(W)} mit Kräutersoße ^{20(W)} und Kartoffeln dazu Eisbergsalat			
Mi	18.	Gabelspaghetti ^{20(W)} mit Tomatensoße ^{3,20(W)} und Reibekäse ²⁶ , Kaltschale	✓		
Do	19.	Grüne Bohnen Eintopf mit Rindfleisch, dazu Brot ^{20(W)} und Rote Grütze mit Vanillesoße ²⁶			
Fr	20.	Geschnetzeltes ^{20(W),26} mit Champignons und Spätzle ^{20(W),23} dazu Melone			
KW 30					
Mo	23.	Tomatengulasch ^{3,20(W)} mit Makkaroni ^{20(W)} und Banane			
Di	24.	Eierkuchen ^{20(W),23} mit Zucker dazu Apfelmus ³	✓		
Mi	25.	Möhreneintopf mit Geflügelfleisch dazu Brot ^{20(W)} und Quarkspeise ²⁶			
Do	26.	Boulette ^{20(W),23} mit Mischgemüse ^{20(W)} und Kartoffeln, Saft			
Fr	27.	Backfisch ^{20(W),21} mit Zitronen-Buttersoße ²⁶ , Bohnensalat ³ und Kartoffeln, Apfel			
KW 31					
Mo	30.	Wurstragout ^{20(W)} mit Nudeln ^{20(W)} und Kaltschale			
Di	31.	Hefeklöße ^{20(W),23} mit Blaubeeren und Gemüsesticks	✓		



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.

