

## Mittagessenversorgung Juli 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 Eiererzeugnisse
- 24) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 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	
<b>KW 27</b>						
Mo	01.		👍 Bunte Tortellini <sup>20(W)</sup> mit Tomatensoße <sup>3,20(W)</sup> dazu Frischobst		✓	
Di	02.		👍 Schweineschnitzel <sup>20(W)</sup> mit Mischgemüesoße <sup>20(W),28,29</sup> dazu Kartoffeln und Milchgetränk <sup>26</sup>		🐷	
Mi	03.		👍 Süß-Saure Eier <sup>20(W),23</sup> mit Kartoffeln und Rote Betesalat <sup>3</sup>		🐷	
Do	04.		👍 Gebackenes Seefischfilet <sup>20(W),21,23</sup> mit Kartoffelsalat <sup>26</sup> , dazu Gurkensalat und Frischobst		🐟	
Fr	05.		👍 Kesselgulasch <sup>20(W)</sup> mit Kartoffelwürfel dazu 1 Brötchen <sup>20(W)</sup> und Schokoladenpudding <sup>26</sup>		🐷	
<b>KW 28</b>						
Mo	08.	Für die Sommerferien bieten wir Ihnen Alternativ unser <b>Hit-Menü</b> an:				
Di	08.	<b>Fruchtkaltschale</b> dazu <b>Milchbrötchen</b>				
Mi	10.		👍 Brühnudeln <sup>20(W),28</sup> mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Vollkornbrot <sup>20(R)</sup> und Gemüsesticks		🐔	
Do	11.		👍 Blumenkohl-Käsemedaillon <sup>20(W),26</sup> mit Kräutersoße <sup>20(W),28</sup> und Kartoffeln dazu Frischobst		✓	
Do	11.		👍 Schweinebraten <sup>20(W)</sup> mit Soße <sup>20(W)</sup> , Buttermöhren <sup>26</sup> und Salzkartoffeln dazu Fruchtquark <sup>26</sup>		🐷	
Fr	12.		👍 Paniertes Fischfilet <sup>20(W),21,23</sup> mit Remouladensoße <sup>26</sup> Kartoffeln und Gurkensalat		🐟	
<b>KW 29</b>						
Mo	15.	Viel Spass und Erholung in den Sommerferien				
Di	16.			👍 Vegetarischer Linseneintopf <sup>28</sup> mit Vollkornbrot <sup>20(R)</sup> dazu Fruchtjoghurt <sup>26</sup>		✓
Mi	17.			👍 Currybratwurst mit leichter Currysoße <sup>20(W),28</sup> und Kartoffelbrei <sup>26</sup> und Chinakohlsalat dazu Frischobst		🐷
Do	18.			👍 Gockelchen <sup>20(W)</sup> mit Soße <sup>28</sup> , Rotkohl und Salzkartoffeln dazu Frischobst		🐔
Do	18.			👍 Fischbulette <sup>20(W),21</sup> mit Kräutersoße <sup>20(W)</sup> und Salzkartoffeln dazu Möhren-Apfelsalat		🐟
Fr	19.	👍 Vegetarische Kartoffelsuppe <sup>28</sup> mit Vollkornbrot <sup>20(R)</sup> dazu Frischobst		✓		
<b>KW 30</b>						
Mo	22.		👍 Käsespätzle <sup>26</sup> mit Röstzwiebeln dazu Chinakohlsalat		✓	
Di	23.		👍 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch dazu Vollkornbrot <sup>20(R)</sup> und Frischobst		🐮	
Mi	24.		👍 Nudelpfanne <sup>20(W)</sup> mit Gemüse und Hühnerfleisch dazu Fruchtjoghurt <sup>26</sup>		🐔	
Do	25.		👍 Backfisch <sup>20(W),23</sup> mit Kräutersoße <sup>20(W)</sup> und Salzkartoffeln dazu Weißkraut-Möhrensalat		🐟	
Fr	26.		👍 Hähnchenkeule mit Soße <sup>20(W)</sup> , Rotkohl und Kartoffeln dazu Frischobst		🐔	
<b>KW 31</b>						
Mo	29.		👍 Rührei <sup>23</sup> mit Kartoffelbrei <sup>26</sup> und Gurkensalat dazu Frischobst		✓	
Di	30.		👍 Boulette <sup>20(W),21</sup> mit Gemüesoße <sup>20(W)</sup> und Kartoffeln dazu Joghurt <sup>26</sup>		🐷	
Mi	31.		👍 Nudeln <sup>20(W)</sup> mit Tomatensoße <sup>3,20(W)</sup> und Reibekäse <sup>26</sup> dazu Fruchtsaft		✓	

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

