



Mittagessenversorgung August 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 & Milchzeugnisse (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 31			Sommerferien vom 21.07.bis 03.09.16	
Mo 01.	Hackbraten in Soße mit Kartoffeln und Blumenkohl dazu Joghurt	3,5,20(W),26		
Di 02.	Fruchtige Tomatensoße mit Fleischklößchen und Gabelspaghetti dazu Obst	20(W),23,25,26		
Mi 03.	Gemüse Eintopf mit Fleischeinlage und Brot dazu Vanille Pudding mit Schokosoße	3,5,20(W),26,31		
Do 04.	Fischli mit Dill Soße, Möhrensalat und Kartoffeln dazu Kaltschale	3,5,20(W),21,26,31		
Fr 05.	Milchreis mit Zimt und Zucker und Apfelmus	3,26		
KW 32				
Mo 08.	Rührei, Gurkensalat mit Kartoffeln dazu Frischobst	3,5,23,31		
Di 09.	Hühnerfrikassee mit Gemüsereis und Joghurt	20(W),26		
Mi 10.	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage dazu Rote Grütze mit Vanillesoße	1,3,5,8,26,31		
Do 11.	Fischstäbchen auf Zitronen-Buttersoße, Fingermöhren und Kartoffeln dazu Apfelsaft	3,5,20(W),21,26,31		
Fr 12.	Michnudeln mit Zwieback und Pfirsichkompott	20(W),26		
KW 33				
Mo 15.	Schweineschnitzel auf Gemüesoße dazu Kartoffeln und Obst	3,5,20(W),26,31		
Di 16.	Kräuterquark mit Leinöl und Kartoffeln dazu Kirschkompott	3,5,26,31		
Mi 17.	Hähnchenkeule mit Soße dazu Rotkohl und Kartoffeln und Orangensaft	3,5,20(W)		
Do 18.	Grieß mit Erdbeeren und Gemüsesticks	20(W),26		
Fr 19.	Backfisch auf Kräutersoße und Kartoffeln dazu frischer Salat	3,5,20(W),21,31		
KW 34				
Mo 22.	Tomatengulasch mit Nudeln und Frischobst	20(W)		
Di 23.	Vegetarischer Grüne Bohneneintopf mit Brot dazu Schoko Pudding mit Vanillesoße	3,5,20(W),26,31		
Mi 24.	Eierkuchen mit Apfelmus	3,20(W),23,26		
Do 25.	Hähnchenbrust Natur mit Bohnensalat und Kartoffeln dazu ein Milchgetränk	3,5,20(W),26,31		
Fr 26.	Fisch Burger mit Tomatensoße und Reis dazu Kaltschale	20(W),21,26		
KW 35				
Mo 29.	Schokosuppe mit Kartoffelpuffer und Zucker	2,3,20(W),23,26		
Di 30.	Bulette mit Spinat und Kartoffeln dazu Melone	3,5,20(W),26,31		
Mi 31.	Kohlrabi Eintopf mit Fleischeinlage und Brot dazu Quarkspeise	3,5,20(W),26,31		



Verarbeitungsbedingte Kontakte mit Gluten haltigem 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.