



Mittagessenversorgung August 2017

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

KW 31		Menü 1 (M1)	Allergene/Inhaltstoffe je Gericht	Sommerferien 20.07.-01.09.		Menü 2 (M2)	Allergene/Inhaltstoffe je Gericht
Di	01.	Hähnchenfilet natur, Pariser Möhren und Kartoffeln dazu Mischkompott		2,3,5,20(W),26,31			
Mi	02.	Milchreis mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus		26			
Do	03.	Spaghetti „Bolognese“ mit Reibekäse dazu Frischobst		20(W),26			
Fr	04.	Fisch Burger mit Dill-Soße, Kartoffeln dazu Eisbergsalat mit Früchten		5,20(W),21,31			
KW 32							
Mo	07.	Kochklopse in Kapernsoße mit Gemüsereis dazu Rote Beete Salat		3,5,20(W),26			
Di	08.	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage dazu Vanillepudding mit Schokosoße		3,5,26			
Mi	09.	Rührei mit frischem Gurkensalat und Kartoffelbrei dazu Obst		23,26			
Do	10.	Schokosuppe und Kartoffelpuffer mit Zucker		26			
Fr	11.	Fischstäbchen mit Tomatensoße Erbsenreis Mischkompott		202(W),23,26			
KW 33							
Mo	14.	Schnittlauchquark mit Leinöl und Kartoffeln dazu Obst		2,3,2,26			
Di	15.	Bulette mit Gemüsesoße und Kartoffeln dazu Kaltschale		3,5,9,20(W),31			
Mi	16.	Vegetarischer Pichelsteiner Gemüse Eintopf mit Brot dazu Quarkspeise		3,5,20(W),26			
Do	17.	Grießbrei mit Kirschen dazu Gemüse Sticks		20(W),26			
Fr	18.	Backfisch mit Remouladensoße und Kartoffeln, Tomaten-Gurkensalat		3,5,20(W),21,26			
KW 34							
Mo	21.	Saure Eier mit Weißkohl-Möhrensalat und Kartoffeln, dazu Monsterbacke		3,5,20(W),23,26,31			
Di	22.	Möhreneintopf mit Geflügelfleisch, Brot, Rote Grütze mit Vanillesoße		1,3,5,20(W),26			
Mi	23.	Makkaroni mit Tomatensoße und Reibekäse dazu Pfirsichkompott		20(W),26			
Do	24.	Hefeklöße mit Fruchtsoße, Kohlrabi-Sticks		20(W)			
Fr	25.	Seefischfilet mit Kräutersoße und Kartoffeln dazu Chinakohlsalat		3,5,20(W),26,31			
KW 35							
Mo	28.	Grüne Bohneneintopf mit Rauchfleisch und Brot dazu Fruchtojoghurt		3,5,20(W),26,31			
Di	29.	Hähnchenkeule mit Apfelrotkohl und Kartoffeln dazu Saft		2,3,5,20(W),31			
Mi	30.	Tomatengulasch mit Gabelspaghetti dazu Schokomilch		3,20(W),26			
Do	31.	Eierkuchen mit Zucker dazu Apfelmus		3,20(W),23			



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.

	Schweinefleisch		Rindfleisch		Geflügel
	Fisch		Vegetarisch / fleischlos		