

**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

# Mittagessenversorgung August 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  
 menue-serviceffo@dussmann.de

**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)	Angabe Allergene / Inhaltsstoffe je Komponente	Menü 2 (M2)	Angabe Allergene / Inhaltsstoffe je Komponente		
<b>KW 31</b>							
Mi	01.	Schnitzel <sup>20(W)</sup> mit Pariser Möhren <sup>26</sup> und Kartoffeln dazu Fruchtcocktail <sup>3</sup>		<b>Sommerferien 05.07. bis 18.08.18</b>			
Do	02.	Milchnudeln <sup>20(W),26</sup> mit Zwieback <sup>20(W)</sup> und Apfelmus <sup>3</sup>					
Fr	03.	Spaghetti <sup>20(W)</sup> „Bolognese“ mit Reibekäse <sup>26</sup> dazu Frischobst					
<b>KW 32</b>							
Mo	06.	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch, Brot <sup>20(W)</sup> und Quarkspeise <sup>26</sup>		 <b>Sommerferien 2018</b>			
Di	07.	Germknödel <sup>20(W)</sup> mit Dessertsoße Vanillegeschmack <sup>26</sup> dazu Apfelkompott <sup>3</sup>					
Mi	08.	Hackbraten <sup>20(W),23</sup> mit Gurkensalat und Kartoffeln dazu Melone					
Do	09.	Spaghetti <sup>20(W)</sup> mit Spinatsoße <sup>20(W)</sup> , Rote Grütze mit Soße „Vanille“ <sup>26</sup>					
Fr	10.	Fischstäbchen <sup>20(W),21</sup> mit Tomatensoße <sup>20(W)</sup> und Erbsenreis <sup>26</sup> dazu Kaltschale					
<b>KW 33</b>							
Mo	13.	Vegetarischer Gemüse Eintopf mit Brot <sup>20(W)</sup> und Quarkspeise <sup>26</sup>					
Di	14.	Bauerngulasch <sup>20(W)</sup> mit Nudeln <sup>20(W)</sup> und Kaltschale					
Mi	15.	Schnittlauchquark <sup>26</sup> mit Leinöl und Kartoffeln dazu Obst					
Do	16.	Grießbrei <sup>20(W)</sup> mit Kirschen und Gemüsesticks					
Fr	17.	Backfisch <sup>20(W)</sup> mit Remouladensoße <sup>26</sup> , Gurken-Tomatensalat und Bratkartoffeln					
<b>KW 34 Montag - 1. Schultag</b>							
Mo	20.	Makkaroni <sup>20(W)</sup> mit Tomatensoße <sup>20(W)</sup> und Reibekäse <sup>26</sup> dazu Pfirsichkompott <sup>3</sup>		Vegetarischer Blumenkohl-Möhreneintopf mit Brot <sup>20(W)</sup> und Pfirsichkompott <sup>3</sup>			
Di	21.	Sahnegeschnetzeltes <sup>26</sup> mit Champignons <sup>3</sup> und Reis <sup>26</sup> dazu Obst		Vegetarische Paprikaschote mit Salzkartoffeln und Obst			
Mi	22.	Süß-saure Eier <sup>20(W),23</sup> mit Rote-Beete Salat <sup>3</sup> und Kartoffeln, Monsterbacke <sup>26</sup>		Sahnegurken <sup>26</sup> mit Dampfkartoffeln, Monsterbacke <sup>26</sup>			
Do	23.	Soljanka <sup>20(W)</sup> mit Brötchen <sup>20(W)</sup> und Kirschkompott <sup>3</sup>		Käse-Blumenkohl Medaillons <sup>20(W)</sup> dazu Kräutersoße <sup>20(W)</sup> und Kartoffeln, Kirschkompott <sup>3</sup>			
Fr	24.	Seefischfilet <sup>20(W),21</sup> mit Kräutersoße <sup>20(W)</sup> , Bohnensalat <sup>3</sup> und Kartoffeln, Obst		Brühnudeln <sup>20(W)</sup> mit Geflügelfleisch, Brot <sup>20(W)</sup> und Obst			
<b>KW 35</b>							
Mo	27.	Königsberger Klopse <sup>20(W)</sup> , Kapernsoße dazu Weißkrautsalat und Reis <sup>26</sup> , Joghurt <sup>26</sup>		Vegetarischer Grüne Bohneneintopf mit Brot <sup>20(W)</sup> und Joghurt <sup>26</sup>			
Di	28.	Hähnchen natur mit Schmorbohnen <sup>26</sup> , Soße <sup>20(W)</sup> und Kartoffeln dazu Saft		Gedünsteter Blumenkohl mit holländischer Soße <sup>26</sup> und Kartoffeln dazu Saft			
Mi	29.	Gulasch <sup>20(W)</sup> mit Rotkohl und Klöße dazu Apfelmus <sup>3</sup>		Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus <sup>3</sup>			
Do	30.	Rührei <sup>23</sup> mit Spinat und Kartoffeln, Puddingdessert <sup>26</sup>		Spaghetti <sup>20(W)</sup> „Carbonara“ und Puddingdessert <sup>26</sup>			
Fr	31.	Fischbulette <sup>20(W),21</sup> mit Tomatensoße <sup>20(W)</sup> und Erbsenreis <sup>26</sup> dazu Obst		Kesselgulasch <sup>20(W)</sup> mit Brot <sup>20(W)</sup> und Obst			

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.

