

Inhaltsstoffe:

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



Sommerferien 2018

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.

