



Mittagessenversorgung September 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 & 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

	Menü 1 (M1)	Allergene/Inhaltsstoffe je Gericht	Menü 2 (M2)	Allergene/Inhaltsstoffe je Gericht
KW 35				
Do 01.	Fisch in Knusperpanade, Kartoffelbrei, Erbsen, Schnittlauchsoße, Fruchtsaft	20 (W),21,26	Ferien	
Fr 02.	Kochklops mit Kapernsoße dazu Reis, Krautsalat, Apfelkompott	20 (W),23,26	Ferien	
KW 36	<i>Schulbeginn – Schuljahr 2016 / 2017 ist am 05. September 2016</i>			
Mo 05.	Schinkennudeln mit Tomatensoße dazu Reibekäse und Fruchtcocktail	1,2,3,20(W),26	Vegetarischer Möhreintopf dazu Brot und Fruchtcocktail	3,5,20(W),26,31
Di 06.	Kräuterrührei mit Gurkensalat und Kartoffelbrei dazu ein Stück Melone	3,,23,26	Chinapfanne mit Reis dazu ein Stück Melone	20(W),
Mi 07.	Milchreis mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus	3,26	Brühnudeln mit Geflügelfleisch dazu Brot und Apfelmus mit Vanillesoße	3,20(W),26
Do 08.	Bratwurst mit Senfsoße, Bayrisch Kraut und Kartoffeln dazu Frischobst	2,3,5,8,20(W),29,31	Tortellini mit Spinatfüllung dazu Käsesoße und Frischobst	20(W),26
Fr 09.	Linseneintopf mit Fleischeinlage dazu Quarkspeise	3,5,26,31	Bratkartoffeln ,Remouladensoße mit Bachfisch dazu Rohkostsalat	2,3,21,26
KW 37				
Mo 12.	Jägerschnitte, Apfelrotkohl und Kartoffelbrei dazu Apfelkompott	2,3,8,20(W),25,26	Butternudeln mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus	3,20(W)
Di 13.	Schnittlauchquark mit Leinöl und Salzkartoffeln dazu Obst	3,5,26,31	Wurstragout mit Reis und Obst	2,3,20(W),,28
Mi 14.	Kasslerlachsbraten mit Mischgemüse und Kartoffeln dazu Fruchtsaftgetränk	1,2,3,5,20(W),26,31	Saurer Hering in Sahneseoße mit Kartoffeln und einer Banane	2,3,5,21,26,31
Do 15.	Spaghetti „Bolognese“ mit Reibekäse dazu Pfirsichkompott	20(W),26	Erseneintopf mit Fleischeinlage und Brot dazu Obst	20(W)
Fr 16.	Pichelsteiner Gemüseintopf m. Fleischeinlage, Brot, Schokopudding+Vanillesoße	3,5,20(W),26,31	Grützwurst, Sauerkraut und Kartoffeln, Schokopudding mit Vanillesoße	1,3,5,20(G),26,31
KW 38				
Mo 19.	Saure Eier in Soße, Weißkohl-Möhrensalat und Kartoffeln dazu ein Milchgetränk	3,5,20(W),23,31	Schweinewürzfleisch mit Champignons und Butterreis dazu ein Milchgetränk	20(W),26
Di 20.	Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfel dazu Erdbeerquark	1,3,5,8,,29,31	Spaghetti mit Spinatsoße dazu Quarkspeise	20(W),26
Mi 21.	Krautgulasch mit Salzkartoffeln dazu Fruchtjoghurt	3,5,20(W),26,31	Vegetarischer Gemüseintopf mit Brot und Joghurt	3,5,20(W),26,31
Do 22.	Fischstäbchen mit Kräutersoße, Kohlrabi-Möhrengemüse, Kartoffeln, Apfelsaft	3,5,20(W),21,26,31	Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu Salat und Apfelsaftsaft	20(W),23,26
Fr 23.	Fleischklößchen in Tomatensoße mit Makkaroni, Grießpudding mit Sirup	20(W),23,25,26	Blumenkohl mit holländischer Soße, Kartoffeln, Grießpudding mit Sirup	3,5,20(W),23,26,28,31
KW 39				
Mo 26.	Hühnerfrikassee mit Reis und Apfelmus	3,20(W)	Quarkkeulchen mit Vanillesoße und Gemüsesticks	3,20(W),23,26
Di 27.	Bulette mit Soße dazu Schmorbohnen, Kartoffeln und Obst	3,5,20(W),26,31	Brühkartoffeln mit Rindfleisch dazu Brot und Obst	3,5,20(W),31
Mi 28.	Grüne Bohneneintopf mit Fleischeinlage, Brot und Rote Grütze mit Vanillesoße	1,3,5,20(W),26,31	Germknödel mit warmer Vanillesoße dazu Gemüsesticks	20(W),26
Do 29.	Schweinebraten mit Leipziger Allerlei dazu Kartoffeln und Melone	3,5,20(W),26,31	Gurkenquark mit Leinöl und Kartoffeln dazu Melone	3,5,26,31
Fr 30.	Fischburger mit Tomatensoße und Reis dazu Pfirsichkompott	3,5,20(W),21,28	Vegetarischer Wirsingkohleintopf mit Brot dazu Pfirsichkompott	3,5,20(W),31

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.**

ABC-Schützen – „Herzlich Willkommen“

