



Mittagessenversorgung September 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-Phenylalininquelle;
- 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 & Eiererzeugnisse; 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)	Allergene/Inhaltstoffe je Gericht	Menü 2 (M2)	Allergene/Inhaltstoffe je Gericht
KW 35					
Fr	01.	Seefischfilet, Tomatensoße, Erbsenreis, Vanillepudding mit Schokosoße	20(W),23,26	Sommerferien	
KW 36				Schulbeginn 04.09.17	
Mo	04.	Möhreneintopf mit Geflügelfleisch und Brot dazu Frischobst (Birne)	1,3,5,20(W),31	Spirelli mit fruchtiger Tomatensoße und Wursteinlage, Frischobst (Birne)	20(W)
Di	05.	Klopse mit Kapernsoße, Rote Beete Salat und Kartoffeln, Apfelmus	3,5,20(W),31	Milchreis mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus	26
Mi	06.	Hühnerfrikassee mit Butterreis dazu Quarkspeise	20(W),26	Blumenkohl-Käseschnitzel, Kräutersoße und Kartoffelbrei, Quarkspeise	20(W),26
Do	07.	Hackfleisch mit Schmorkohl und Kartoffeln dazu Fruchtsaft	5,20(W),31	Spinatsoße mit Spaghetti dazu Fruchtsaft	20(W)
Fr	08.	Backfisch mit Remouladensoße, Chinakohl und Kartoffeln, 1 Stück Melone	3,5,20(W),21,26,31	Brühnudeln mit Rindfleisch und Mischbrot dazu 1 Stück Melone	20(W)
KW 37				Aktionswoche „Vegetarisch“	
Mo	11.	Bratwurst mit Soße, Sauerkohl und Kartoffelbrei dazu Beerenobst	2,3,5,20(W),26	Vegetarischer Pichelsteiner Gemüseintopf mit Brot, dazu Beerenobst	3,5,20(W),
Di	12.	Chinapfanne mit Reis dazu Pfirsichkompott	20(W),25	Saure Eier mit Möhren-Krautsalat und Kartoffeln dazu Pfirsichkompott	2,3,5,20(W),31
Mi	13.	Grüne Bohneneintopf mit Kasslerfleisch, Brot, Rote Grütze mit Vanillesoße	3,5,20(W),26	Kräuterquark mit Leinöl und Kartoffeln, dazu Rote Grütze mit Vanillesoße	2,3,5,26
Do	14.	Spaghetti „Bolognese“ mit Reibekäse dazu Obst (Apfel)	20(W),26	Vegetarische Kohlroulade mit Salzkartoffeln dazu Obst (Apfel)	2,3,5,20(W)
Fr	15.	Fisch Burger mit Dillsoße und Kartoffeln dazu Krautsalat, Kirschkompott	5,20(W),21,31	Milchnudeln mit Zwieback dazu Kirschkompott	20(W),26
KW 38					
Mo	18.	Wurstgulasch mit Gemüsereis dazu Obst (Pflaume)	20(W),26	Weißkohleintopf mit Rauchfleisch und Brot dazu Obst (Pflaume)	2,3,5,20(W)
Di	19.	Kräuterrührei mit Gurkensalat und Kartoffelbrei dazu Vanillequark	23,26	Linseneintopf mit Wiener dazu Vanillequark	2,3,5,20(W),26
Mi	20.	Schinkennudeln mit Tomatensoße und Reibekäse dazu Birnenkompott	20(W),26	Gekochter Blumenkohl mit Holländischer Soße und Petersilienkartoffeln dazu Birnenkompott	2,3,5,20(W),31
Do	21.	Bunter Gemüseintopf mit Rindfleisch, Brot, Schokopudding / Vanillesoße	2,3,5,20(W),26,31	Kartoffelsalat mit Bulette dazu Eisbergsalat	2,3,5,26
Fr	22.	Seefischfilet mit Zitronen-Buttersoße, Möhrensalat, Kartoffeln, Apfelmus	2,3,5,20(W),23,31	Kartoffelpuffer mit Zucker dazu Apfelmus	2,3
KW 39					
Mo	25.	Schweineschnitzel mit Mischgemüse und Kartoffeln dazu Saft	2,3,5,20(W),23,31	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Tomatensalat dazu Saft	20(W)
Di	26.	Gulasch „Schweizer Art“ mit Apfelrotkohl und Kartoffeln, dazu Frischobst	2,3,5,(W),31	Vanillegrieß mit Erdbeeren dazu Gemüsesticks	20(W),26
Mi	27.	Fischstäbchen mit Tomatensoße und Butterreis dazu Wackelpeter	20(W),26	Weißer Bohneneintopf mit Fleischeinlage und Brot dazu Wackelpeter	2,3,5,20(W),26
Do	28.	Hackbraten mit Bohnensalat und Kartoffeln dazu Obst (Melone)	2,3,5,8,20(W),26,31	Soljanka mit Brötchen dazu Obst (Melone)	20(W),26
Fr	29.	Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln, Vanillepudding mit Schokosoße	2,3,5,(W),26	Grützwurst mit Sauerkohl und Kartoffeln, Vanillepudding mit Schokosoße	2,3,5,26,31

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.

	Schweinefleisch		Rindfleisch		Geflügel
	Fisch		Vegetarisch / fleischlos		