



Mittagessenversorgung Oktober 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

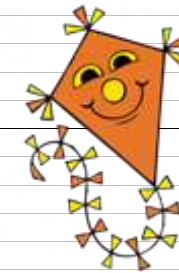
Inhaltsstoffe:

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 & 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 40				
Mo 03.	Schulfrei – Tag der deutschen Einheit			
Di 04.	Gockelchen (Geflügel) mit Soße, Kaisergemüse und Kartoffeln dazu Schokomilch	3,5,20(W),31	Grieß mit warmen Kirschen dazu Gemüsesticks	20(W),26
Mi 05.	Zigeunerpfanne mit Fleischklöße und Spirelli dazu Frischobst	20(W),25	Brühhreis mit Geflügelfleisch und Roggenbrot dazu Frischobst	20(W)
Do 06.	Schweineschnitzel mit Pariser Möhren und Kartoffeln dazu Fruchtsaftgetränk	3,5,20(W)31	Fisch-Soljanka mit Brötchen dazu Fruchtsaftgetränk	20(W),21
Fr 07.	Möhren-Blumenkohlentopf mit Geflügelfleisch und Brot dazu Vanillequark	20(W),26	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Chinakohl, Kartoffeln, Vanillequark	3,5,20(W)23,26,31
KW 41				
Mo 10.	Rührei mit Spinat und Kartoffeln dazu Apfelmus	3,5,20(W),23,31	Milchreis mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus	2,3,20(W),26
Di 11.	Hackbraten in Soße mit Bohnensalat und Kartoffeln dazu Frischobst	3,5,20(W),31	Kohlrüben-Eintopf mit Rauchfleisch und Brot dazu Obst	2,3,20(W)
Mi 12.	Bratwurst mit Bayrisch Kraut und Kartoffelbrei dazu Fruchtcocktail	2,3,5,8,20(W)29,31	Tortellini mit Käsefüllung und Tomatensoße dazu Fruchtcocktail	2,3,20(W),26
Do 13.	Seefischfilet mit Kräutersoße, Erbsengemüse und Kartoffeln dazu Fruchtputting	3,5,20(W)21,26,28,31	Brühkartoffeln mit Rindfleisch und Brot dazu Fruchtputting	3,5,20(W)26,31
Fr 14.	Hähnchenbrustfilet (natur) mit Gemüsesoße und Reis dazu Apfelkompott	2,3,5,20(W)	Schokosuppe Bratkartoffeln mit Remouladensoße und ein gekochtes Ei	2,3,23,26
KW 42	Herbstferien 17.10. bis 28.10.2016			
Mo 17.	Wurstgulasch mit Gabelspaghetti dazu Pfirsichkompott	2,3,8,20(W),29		
Di 18.	Saure Eier mit Rote Beete Salat und Kartoffeln dazu Fruchtjoghurt	3,5,20(W)23,26,31		
Mi 19.	Pichelsteiner Gemüseintopf mit Fleischeinlage, Brot, Rote Grütze mit Vanillesoße	3,5,20(W)26,31		
Do 20.	Spaghetti „Bolognese“ mit Reibekäse dazu Obst	20(W)26		
Fr 21.	Backfisch mit Dillsoße, Möhren-Apfelsalat und Kartoffeln dazu Birnenkompott	2,3,20(W),31		
KW 43				
Mo 24.	Hühnerfrikassee mit Erbsenreis dazu Apfelmus	3,20(W)		
Di 25.	Tomatensoße mit Gabelspaghetti und Reibekäse dazu Monsterbacke	20(W),26		
Mi 26.	Möhreneintopf mit Geflügelfleisch und Brot, Vanillepudding mit Schokosoße	3,5,20(W)26		
Do 27.	Schmorkohl mit Hackfleisch und Kartoffeln dazu eine Banane	3,5,20(W),31		
Fr 28.	Fischstäbchen mit Zitronen-Buttersoße, Krautsalat, Kartoffeln, Fruchtsaftgetränk	3,5,20(W),21,31		
KW 44				
Mo 31.	Schulfrei - Reformationstag			



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.**