



Mittagessenversorgung Oktober 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
 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 & 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 & Sesamsamenerzeugnisse
- 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	02.	Krautgulasch mit Kartoffeln, Vanillepudding mit Schokosoße	3,5,9,20(W),26		
Di	03.	Feiertag			
Mi	04.	Jägerschnitzel mit Spirelli und Tomatensoße dazu Obst	2,3,20(W)	Gurkenquark mit Leinöl und Kartoffeln, Obst	3,5,26
Do	05.	Pichelsteiner Gemüseintopf mit Fleischeinlage und Brot, Apfelmus	3,5,20(W)	Eierkuchen mit Zucker, Apfelmus	3,20(W)
Fr	06.	Fischstäbchen mit Kartoffeln und Dillsoße, Krautsalat, Quarkspeise	2,3,5,20(W),21,26	Brühnudeln mit Rindfleisch und Brot, Quarkspeise	20(W),26
KW 41					
Mo	09.	Hähnchenfleisch „süß-sauer“ mit Butterreis, Wackelpudding	2,43,9,20(W)	Grüne Bohneneintopf mit Sahne, Brot, Wackelpudding	2,3,5,20(W)
Di	10.	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln, Rote Grütze mit Vanillesoße	3,5,20(W),23,26	Kohlrübeneintopf mit Kasseler und Brot, Rote Grütze mit Vanillesoße	3,5,20(W),26
Mi	11.	Klopse mit Kartoffeln und Kapernsoße, Apfel-Möhrensalat, Apfelkompott	3,5,20(W),23	Milchreis mit Zimt-Zucker dazu Apfelkompott	26
Do	12.	Spaghetti „Bolognese“ mit Reibekäse dazu Fruchtsaft	20(W),26	Veg. Paprikaschote mit Kartoffeln und Soße, Fruchtsaft	3,5,20(W)
Fr	13.	Seelachsfilet mit Remouladensoße und Kartoffeln, Chinakohlsalat, Obst	3,5,20(W),21,26	Nudelpfanne mit Brokkoli und Käsesoße, Obst	20(W),26
KW 42					
Mo	16.	Linseneintopf mit Fleischeinlage, Monsterbacke	3,5,20(W),26	Blumenkohl-Käsemedaillon, Kartoffelbrei und Kräutersoße, Monsterbacke	3,5,20(W),26
Di	17.	Rindergulasch mit Apfel-Rotkohl und Kartoffeln, Joghurt	3,5,9,20(W),26	Weißkohleintopf mit Fleischeinlage und Brot, Joghurt	3,5,20(W),26
Mi	18.	Saure Eier mit Kartoffeln und Rote Beetesalat, Fruchtcocktail	3,5,9,20(W),23	Spaghetti mit Spinatsoße, Fruchtcocktail	20(W)
Do	19.	Hähnchensteak „natur“ mit Bohnensalat und Kartoffeln, Obst	3,5,9,20(W)	Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen, Obst	3,5,26
Fr	20.	Fischburger mit Tomatensoße und Gemüsereis, Apfelmus	3,5,20(W),21	Quarkkeulchen mit Zucker, Apfelmus	3,5
KW 43					
Mo	23.	Kartoffelsuppe mit Jagdwurst, Schokopudding mit Vanillesoße	3,5,26		
Di	24.	Gockelchen mit Gemüesoße und Kartoffeln, dazu Milchgetränk	3,5,20(W),26		
Mi	25.	Backfisch mit Zitronenbuttersoße, Reis und Babymöhren, Grießpudding mit Sirup	3,5,20(W),21,26,31		
Do	26.	Schmorkohl mit Hackfleisch und Kartoffeln, Birnenkompott	3,5,9,20(W)		
Fr	27.	Schinkennudeln mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Obst	20(W),26		
KW 44					
Mo	30.	Blumenkohl- Möhreintopf mit Geflügelfleisch und Brot, Pfirsichkompott	3,5,20(W)		
Di	31.	Feiertag			

23.10. bis 04.11.17
Schöne Herbstferien

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		