

Mittagessenversorgung Oktober 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.de
 menu-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)	Angabe Allergene / Inhaltsstoffe je Komponente	Menü 2 (M2)	clever essen	Angabe Allergene / Inhaltsstoffe je Komponente
KW 40						
Mo	01.	Möhreneintopf mit Rindfleisch dazu Brot ^{20(W)} und Frischobst		  Bunte Tortellini ^{20(W)} mit Käsefüllung ²⁶ und Tomatensoße ^{3,20(W)} dazu Frischobst		
Di	02.	Milchreis ²⁶ mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus ³		  Schweineschnitzel ^{20(W)} mit Mischgemüse und Salzkartoffeln dazu Joghurt ²⁶		
Mi	03.	Feiertag		Feiertag		
Do	04.	Nudelpfanne ^{20(W)} „China Art“ mit Sojasoße und Gemüse dazu Möhren-Apfelrohkost		  gebackenes Seefischfilet ^{20(W),21} mit Kräutersoße ^{20(W)} Kartoffelpüree ²⁶ und Möhren-Apfelrohkost		
Fr	05.	Brokkoli mit Soße Bernaise ^{20(W)} und Dampfkartoffeln dazu Frischobst		  Kesselgulasch ^{20(W)} und Brötchen ^{20(W)} dazu Frischobst		
KW 41						
Mo	08.	Gnocchi mit Käse-Sahnesoße ^{20(W),26} dazu Frischobst		  Brühnudeln ^{20(W)} mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch dazu Vollkornbrot ^{20(R)} und Frischobst		
Di	09.	Nudeln ^{20(W)} mit Jagdwurstwürfel in Tomatensoße ^{3,20(W)} dazu Quarkspeise ²⁶		  Blumenkohl-Käsemedaillon ^{20(W),26} mit Kräutersoße ^{20(W)} und Langkorreis dazu Quarkspeise ²⁶		
Mi	10.	Grießbrei ²⁶ mit heißen Erdbeeren dazu Blattsalat		  Schweinekammbraten ^{20(W)} mit Butterbohnen ²⁶ und Salzkartoffeln dazu Blattsalat		
Do	11.	Rührei ²³ mit Kartoffelpüree ²⁶ und Gurkensalat		  Paniertes Fischfilet ^{20(W),21} mit Zitronen-Buttersoße ^{20(W),26} Salzkartoffeln und Gurkensalat		
Fr	12.	Schweinegeschnetzeltes mit Rahmsoße ^{20(W),26} und Salzkartoffeln dazu Frischobst		  Vegetarischer Grüne Bohneneintopf mit Vollkornbrot ^{20(R)} dazu Frischobst		
KW 42						
Mo	15.	Hühnerfrikassee ^{20(W)} mit Spargel ³ und Blumenkohl dazu Langkorreis ²⁶ und Apfel-Möhrenrohkost		  Vegetarischer Linseneintopf mit Vollkornbrot ^{20(R)} dazu Apfel-Möhrenrohkost		
Di	16.	Nudeln ^{20(W)} mit Schinken-Tomatensoße ^{3,20(W)} und Reibekäse ²⁶ dazu Frischobst		  Kräuterquark ²⁶ mit Zwiebeln und Leinöl dazu Kartoffeln und Frischobst		
Mi	17.	Schokopuddingsuppe ²⁶ mit Zwieback ^{20(W)} dazu Frischobst		  Gebratene Hähnchenbrust ^{20(W)} mit Buttererbsen ²⁶ und Salzkartoffeln dazu Frischobst		
Do	18.	Vegetarische Paprikaschote ^{20(W)} mit Dampfkartoffeln dazu Rotkrautsalat		  Fischbulette ^{20(W),21} mit Kräutersoße ^{20(W)} und Salzkartoffeln dazu Rotkrautsalat		
Fr	19.	Bratwurst ⁸ mit Sauerkraut und Kartoffeln , dazu Pudding mit Schokogeschmack ^{26,8}		  Vegetarische Kartoffelsuppe mit Vollkornbrot ^{20(R)} und Pudding mit Schokogeschmack ²⁶		
KW 43 Herbstferien 22.10. bis 02.11.2018						
Mo	22.	Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Rindfleisch und Brot ^{20(W)} dazu Frischobst				
Di	23.	Gebratene Jagdwurstscheibe ^{20(W)} mit Gabelspaghetti ^{20(W)} und Tomatensoße ^{3,20(W)} dazu Eisbergsalat mit Mandarinen ³				
Mi	24.	 Currywurst mit Kartoffelbrei ²⁶ und Weißkrautsalat dazu Fruchtjoghurt ²⁶				
Do	25.	 Backfisch ^{20(W),21} mit Senfsoße ^{20(W)} und Kartoffeln dazu Weißkraut-Möhrensalat				
Fr	26.	 Hähnchenkeule ^{20(W)} mit Rotkohl und Salzkartoffeln dazu Frischobst				
KW 44						
Mo	29.	 Rührei ²³ mit Kartoffelbrei ²⁶ und Gurkensalat dazu Rote Grütze mit Vanillesoße ²⁶				
Di	30.	 Boulette mit Letschosoße ^{20(W)} und Kartoffeln dazu Blattsalat mit Zitronendressing				
Mi	31.	Feiertag				



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.

Unser Menü mit dem Logo  kochen wir nach den Qualitätsstandards der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.)

