

Mittagessenversorgung November 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 & 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/Inhaltsstoffe je Gericht	Menü 2 (M2)	Allergene/Inhaltsstoffe je Gericht
Di	01.	Hähnchencurry mit Reis dazu Apfelmus	1, 2, 3, 20(W)	Eierkuchen mit Zucker dazu Apfelmus	2, 3, 20(W), 23, 26
Mi	02.	Bulette, Soße, Buttererbsen, Kartoffeln, Frischobst	3, 5, 20(W), 26, 31	Grützwurst, Sauerkraut, Kartoffeln, Frischobst	3, 5, 20(G), 31
Do	03.	Kräuterquark mit Leinöl und Kartoffeln dazu Pfirsichkompott	3, 5, 26, 31	Krautgulasch mit Kartoffeln dazu Pfirsichkompott	3, 5, 20(W), 31
Fr	04.	Backfisch mit Dillsoße, Möhrengemüse und Kartoffeln dazu Fruchtsaft	3, 5, 20(W), 21, 26, 31	Brühdudeln mit Rindfleisch und Brot dazu Fruchtsaft	20(W), 28
KW 45					
Mo	07.	Linseneintopf mit Wienerwürstchen dazu Joghurt	2, 3, 5, 8, 26, 31	Kohlroulade in Soße und Kartoffeln dazu Joghurt	3, 5, 20(W), 26, 31
Di	08.	Fleischklöße in Tomatensoße mit Makkaroni dazu Mandarinenkompott	20(W), 23, 25	Blumenkohl Käsemedaillon mit Kräutersoße und Kartoffelbrei dazu Mandarinenkompott	3, 20(W), 23, 26, 28
Mi	09.	Kaßlerlachsbraten mit Bayrisch Kraut und Kartoffeln dazu Frischobst	2, 3, 5, 20(W), 31	Milchnudeln mit Zwieback dazu Frischobst	20(W), 26
Do	10.	Grüne Bohneneintopf mit Fleischeinlage und Brot dazu Quarkspeise	3, 5, 20(W), 26, 31	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Eisbergsalat dazu Quarkspeise	20(W), 23, 26,
Fr	11.	Fisch Burger mit Tomaten-Basilikumsoße und Gemüsereis dazu Fruchtputting	3, 5, 20(W), 21, 26, 28	Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln dazu Fruchtputting	2, 3, 5, 25, 26, 28, 29, 31
KW 46					
Mo	14.	Tomatengulasch mit Nudeln dazu Obst	20(W)	Sahne-Gurken mit Salzkartoffeln dazu Obst	3, 5, 26, 31
Di	15.	Eierfrikassee mit Erbsenreis dazu Birnenkompott	2, 20(W), 23	Grieß mit Erdbeeren dazu Gemüsesticks	20(W), 26
Mi	16.	Leipziger Allerlei Gemüseintopf (vegetarisch) mit Brot dazu Rote Grütze und Vanillesoße	1, 3, 5, 20(W), 23, 26, 31	Chili con Carne mit Reis dazu Rote Grütze und Vanillesoße	2, 3, 20(W), 26
Do	17.	Seefischfilet mit Remoulade, Kartoffeln und Chinakohl dazu Saft	3, 5, 21, 26, 31	Kesselgulasch mit Brot dazu Saft	3, 5, 20(W), 28, 31
Fr	18.	Jägerschnitzel mit Apfelrotkohl und Kartoffelbrei dazu Frischobst	2, 3, 8, 20(W), 25, 26	Saurer Hering nach „Hausfrauen Art“ mit Kartoffeln dazu einen Apfel	2, 3, 5, 21, 26, 31
KW 47					
Mo	21.	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln dazu Fruchtjoghurt	3, 5, 20(W), 23, 26, 31	Möhreneintopf mit Geflügelfleisch und Brot dazu Joghurt	1, 2, 20(W), 26
Di	22.	Schweineschnitzel mit Rosenkohl und Kartoffeln dazu Obst	3, 5, 20(W), 23, 26, 31	Tortellini mit Käsefüllung und Tomatensoße dazu Obst	2, 3, 20(W), 23, 26
Mi	23.	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln dazu Apfelmus	3, 5, 20(W), 31	Milchreis mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus	3, 26
Do	24.	Schmorkohl mit Hackfleischeinlage und Salzkartoffeln dazu Kirschkompott	3, 5, 20(W), 31	Spaghetti „Carbonara“ dazu Kirschkompott	20(W), 26
Fr	25.	Fischstäbchen mit Zitronen-Buttersoße, Babymöhren und Kartoffelbrei dazu Fruchtsaft	3, 5, 20(W), 21, 26, 31	Schweinewürzfleisch mit Reis dazu Saft	20(W)
KW 48					
Mo	28.	Hackbraten mit Kaisergemüse und Kartoffeln dazu ein Milchgetränk	3, 5, 20(W), 21, 26, 31	Schokosuppe, Kartoffelpuffer mit Zucker	2, 3, 20(W), 23, 26
Di	29.	Wurstragout mit Gemüsereis dazu Obst	2, 3, 20(W), 28, 29	Weißkohleintopf mit Fleischeinlage und Brot dazu Obst	3, 5, 20(W)
Mi	30.	Hähnchenschnitzel (natur) mit Bohnensalat und Kartoffeln dazu eine Banane	3, 5, 20(W), 31	Gurkenquark mit Leinöl und Dampfkartoffeln dazu eine Banane	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.