



# Mittagessenversorgung November 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-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 & Sesamamenerzeugnisse
- 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)	Angabe Allergene / Inhaltsstoffe je Komponente
<b>KW 44</b>					
MI	01.	Wurstgulasch <sup>2,3,8,20(W),29</sup> mit Reis dazu Quarkspeise <sup>26</sup>		<b>23.10. bis 04.11.17</b> <b>Schöne Herbstferien</b>	
Do	02.	Grieß <sup>20(W),26</sup> mit Kirschen und Gemüse-Sticks			
Fr	03.	Paniertes Hähnchenschnitzel <sup>20(W)</sup> Soße <sup>20(W)</sup> Erbsengemüse <sup>26</sup> Kartoffeln dazu Fruchtsaft			
<b>KW 45</b>					
Mo	06.	Tomatensoße <sup>20(W)</sup> mit Fleischklößchen <sup>23</sup> und Spirelli <sup>20(W)</sup> dazu Obst		Kräuterquark <sup>26</sup> mit Leinöl und Kartoffeln, dazu Obst	
Di	07.	Boulette <sup>20(W),23,28,29</sup> mit Soße <sup>20(W)</sup> Butterbohnen <sup>26</sup> und Kartoffeln, Birnenkompott		Brühnudeln <sup>20(W)</sup> mit Rinderkochfleisch und Brot <sup>20(W)</sup> dazu Birnenkompott	
Mi	08.	Hühnerfrikassee <sup>20(W)</sup> mit Reis und Apfelkompott <sup>3</sup>		Vegetarische Kohlroulade in Soße <sup>20(W),23,25</sup> mit Kartoffeln und Apfelkompott <sup>3</sup>	
Do	09.	Spaghetti <sup>20(W)</sup> Bolognese <sup>20(W),26</sup> mit Reibekäse <sup>26</sup> und Obst		Saurer Hering <sup>21</sup> in Sahnesoße <sup>26</sup> mit Kartoffeln dazu Obst	
Fr	10.	Fischstäbchen <sup>20(W),21,23,26</sup> Kräutersoße <sup>20(W)</sup> Möhren-Weißkohlsalat, Kartoffeln <sup>5,31</sup> und Götterspeise <sup>1,3</sup>		Hefeklöße <sup>20(W),23,26</sup> mit Heidelbeeren	
<b>KW 46</b>					
Mo	13.	Kaßlerbraten <sup>2,3</sup> in Soße <sup>20(W)</sup> mit Bayrisch Kraut und Kartoffeln, dazu Schokomilch <sup>26</sup>		Vegetarischer Gemüse Eintopf mit Brot <sup>20(W)</sup> und Schokomilch <sup>26</sup>	
Di	14.	Eierragout <sup>2,3,23</sup> mit Gemüsereis und Quarkspeise <sup>26</sup>		Schmorwurst <sup>8,20(W)</sup> mit Sauerkraut <sup>2</sup> und Kartoffelbrei <sup>26</sup> und Quarkspeise <sup>26</sup>	
Mi	15.	Linseneintopf <sup>2,3</sup> mit Fleischeinlage, dazu Vanillepudding <sup>1,8,20,26</sup> mit Schokoladensoße <sup>20(W),26</sup>		Bratkartoffeln mit Bratheringsfilet <sup>1,20, 21</sup> und Rohkostsalat	
Do	16.	Krautgulasch <sup>20(W)</sup> mit Kartoffeln und Obst		Tortellini <sup>20(W),23,26</sup> mit Tomaten-Basilikum-Soße <sup>20(W)</sup> und Reibekäse <sup>26</sup> dazu Obst	
Fr	17.	Rührei <sup>3,23</sup> mit Spinat <sup>20(W)</sup> und Kartoffeln dazu Joghurt <sup>1,3,26</sup>		Fischragout <sup>20(W),21</sup> mit Gemüsereis und Joghurt <sup>1,3,26</sup>	
<b>KW 47</b>					
Mo	20.	Schweineschnitzel <sup>20(W),23,28,29</sup> mit Bratensoße <sup>4,20(W)</sup> dazu Rosenkohl <sup>26</sup> und Kartoffeln, Obst		Vegetarische Soljanka <sup>2,3,8</sup> mit Tofu <sup>25</sup> dazu Brötchen <sup>20(W)</sup> und Obst	
Di	21.	Möhreneintopf mit Geflügelfleisch dazu Brot <sup>20(W)</sup> und Rote Grütze <sup>1,3,20(W)</sup> mit Vanillesoße <sup>1,8,20,26</sup>		Nudelpfanne <sup>20(W)</sup> mit Kaisergemüse, Gorgonzolasoße <sup>26</sup> , Rote Grütze <sup>1,3,20(W)</sup> mit Vanillesoße <sup>1,8,20,26</sup>	
Mi	22.	Saure Eier <sup>2,3, 20(W), 23</sup> mit Rote- Beete-Salat <sup>9</sup> und Kartoffeln, Saft		Chili con Carne <sup>20(W)</sup> mit Brot <sup>20(W)</sup> und Saft	
Do	23.	Hähnchenkeule in Soße <sup>20(W)</sup> dazu Rotkohl und Kartoffeln, Apfelmus <sup>3</sup>		Milchreis <sup>26</sup> mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus <sup>3</sup>	
Fr	24.	Fisch li <sup>21</sup> mit Dillssoße <sup>20(W)</sup> dazu Kartoffeln und Chinakohl-Paprikasalat		Brühkartoffeln <sup>28</sup> mit Rindfleisch dazu Brot <sup>20(W)</sup> und Schokopudding <sup>8,20,25,26,27</sup> mit Vanillesoße <sup>1,8,20,26</sup>	
<b>KW 48</b>					
Mo	27.	Gabelspaghetti <sup>20(W)</sup> mit Tomatensoße <sup>20(W)</sup> und Reibekäse <sup>26</sup> dazu Obst		Weißer Bohneneintopf <sup>27</sup> mit Kaßlerfleisch <sup>2,3</sup> und Brot <sup>20(W)</sup> dazu Obst	
Di	28.	Vegetarischer Grüne Bohneneintopf mit Brot <sup>20(W)</sup> dazu Grießpudding <sup>1,20(W),26</sup>		Bauernroulade in Soße <sup>2,20(W),23,29</sup> Pariser Möhren <sup>26</sup> und Kartoffeln, dazu Grießpudding <sup>1,20(W),26</sup>	
Mi	29.	Sahnegeschnezeltes <sup>20,26</sup> mit Champignons, dazu Gemüsereis und Monsterbacke <sup>26</sup>		Käse-Blumenkohl-Medallion <sup>20(W),23,26,28</sup> mit Kräutersoße <sup>20(W)</sup> und Kartoffelbrei <sup>26</sup> , Monsterbacke	
Do	30.	Schweinebraten in Soße <sup>20(W)</sup> mit Bohnensalat und Kartoffeln, dazu Kirschkompott		Milchnudeln <sup>20(W),26</sup> dazu Zwieback <sup>20(W),25,26</sup> und Kirschkompott	

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.

