

Mittagessenversorgung November 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
menue-serviceffo@dussmann.de

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) konserviert
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Phosphat
- 9) mit Süßungsmittel
- 10) enthält eine Phenylalaninquelle
- 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12) genetisch verändert

Allergenkennzeichnung / enthält:

- 20) Glutenhaltiges Getreide: Weizen (W), Roggen (R), Gerste (G), Hafer (H)
- 21) Fisch und Fischerzeugnisse
- 22) Krebstiere (Krusten- und Schalentiere)
- 23) Eier und Eiererzeugnisse
- 24) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 25) Soja und Sojaerzeugnisse
- 26) Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
- 27) Schalenfrüchte: Walnuss (Wa), Haselnuss (Ha), Pekannuss (Pe), Paranuss (Pa), Pistazie (Pi), Mandeln (Ma), Macadamianuss (Mk), Cashewnuss (Ca)
- 28) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 29) Senf und Senferzeugnisse
- 30) Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse
- 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 44 Herbstferien 22.10. – 02.11.2018					
Do	01.	Seelachsfilet ^{20(W),21} mit Remouladensauce ²⁶ und Salzkartoffeln, dazu Ananas- Weißkrautsalat ³			
Fr	02.	👍 Rindergeschnetzeltes ^{20(W)} mit Grillgemüse, dazu Kartoffeln und Frischobst			
KW 45					
Mo	05.	Kohlrabi-Möhreneintopf mit Schweinefleisch, dazu Brot ^{20(W)} und Frischobst		👍 Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung ²⁶ auf Spinatrahmsauce ²⁶ , dazu Frischobst	✓
Di	06.	Nudeln ^{20(W)} mit Wurstgulasch ^{3,20(W)} , dazu Blattsalat mit Mandarinen ³		👍 „Chili sin carne“ (rote Bohnen, Paprika, Mais, Tomate) ³ mit Vollkornreis ²⁶ , dazu Blattsalat mit Madarinen ³	✓
Mi	07.	Hefeklöße ^{20(W),26} mit Blaubeersauce ^{20(W)} , dazu Frischobst	✓	👍 Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Paprikarahm ^{20(W),26} und Gemüsereis ²⁶ , dazu Frischobst	
Do	08.	Pikanter Gemüsegulasch ³ mit Kartoffeln, dazu Rohkostsalat	✓	👍 Fischfrikadelle ^{20(W),23} mit Dillsauce und Salzkartoffeln, dazu Rohkostsalat	
Fr	09.	Vegetarischer Kartoffeltopf mit Vollkornbrot ^{20(R)} , dazu Grießpudding ²⁶ mit Sirup	✓	👍 Gockelchen ^{20(W)} mit Leipziger Rahmgemüse ^{20(W)} und Salzkartoffeln, dazu Grießpudding ²⁶ mit Sirup	
KW 46					
Mo	12.	Rührei ²³ mit Rahmspinat ²⁶ und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst	✓	👍 Gelbe Erbseneintopf ²⁷ mit Wiener Würstchen, dazu Frischobst	
Di	13.	Hähnchenpfanne ^{20(W)} „süß sauer“ mit Butterreis ²⁶ , dazu Eisberg- Pfirsichsalat ³		👍 Gurkenquark ²⁶ mit Salzkartoffeln, dazu Eisberg-Pfirsichsalat ³	✓
Mi	14.	Gabelspaghetti ^{20(W)} mit Tomatensauce ^{3,20(W)} und Reibekäse ²⁶ , dazu Frischobst	✓	👍 Kasselerbraten mit Sauerkraut ³ , Salzkartoffeln und Sauce ^{20(W)} , dazu Frischobst	
Do	15.	Eierkuchen ^{20(W),23} mit Zucker und Apfelmus ³	✓	👍 Marinierter Hering ^{21,26} nach Hausfrauen Art mit Dampfkartoffeln, dazu Tomaten- Gurkensalat	
Fr	16.	Kochklops ^{20(W),23} mit Kapernsauce ^{20(W)} , Salzkartoffeln und rote Bete ³ , dazu Fruchtpudding ²⁶		👍 Glasnudeleintopf „Hong Kong“ (Paprika, Möhren, Mais), dazu Vollkornbrot ^{20(W)} und Fruchtpudding ²⁶	✓
KW 47					
Mo	19.	Tomatisierter weiße Bohneneintopf ^{3,20(W)} mit Rauchfleisch, dazu Quarkspeise ²⁶		👍 Blumenkohl mit holländischer Sauce ^{20(W),26} und Kartoffeln, dazu Quarkspeise ²⁶	✓
Di	20.	Gulaschsuppe ^{20(W)} (ungarische Art), dazu 1 Brötchen ^{20(W)} und Frischobst		👍 Gemüseschnitzel ^{20(W)} mit Frischkäsesauce ²⁶ und Kartoffel-Möhrenpüree ²⁶ , dazu Frischobst	✓
Mi	21.	Käsespätzle ^{20(W),26} mit Röstzwiebeln, dazu Chinakohlsalat	✓	👍 Jumbo Fischstäbchen ²¹ mit Dillsauce ^{20(W)} , dazu Salzkartoffeln und Chinakohlsalat	
Do	22.	Kartoffelpuffer ^{20(W),23} mit Zucker und Apfelmus ³	✓	👍 Bratwurst mit Bayrisch Kraut und Kartoffeln, dazu Frischobst	
Fr	23.	Kohlrouade ^{20(W)} mit Kartoffeln und Sauce ^{20(W)} , dazu Gemüsesticks		👍 Tomatencremesuppe ^{3,20(W)} mit Reis, dazu Vollkornbrot ^{20(R)} und Gemüsesticks	✓
KW 48					
Mo	26.	Möhreneintopf mit Rindfleisch, dazu Brot ^{20(W)} und Frischobst		👍 Bunte Tortellini ^{20(W)} mit Tomatensauce ^{3,20(W)} und dazu Frischobst	✓
Di	27.	Milchreis ²⁶ mit Zimt-Zucker und dazu Apfelmus ³	✓	👍 Schweineschnitzel ^{20(W)} mit Gemüsesauce ^{20(W)} , dazu Kartoffeln und Apfelmus ³	
Mi	28.	Spaghetti ^{20(W)} nach Bologneser Art mit Reibekäse ²⁶ und dazu bunter Salat		👍 Eierfrikassee ^{20(W),23} mit buntem Gemüse, dazu Salzkartoffeln und bunter Salat	✓
Do	29.	Nudelpfanne ^{20(W)} nach China Art mit Gemüse und Sojasauce ^{20(W),25} , dazu Möhren-Apfelsalat	✓	👍 Gebackenes Seefischfilet ^{20(W),21} mit Kräutersauce ^{20(W)} und Kartoffelpüree ²⁶ , dazu Möhren-Apfelsalat	
Fr	30.	Brokkoli mit Sauce Bernaise ^{20(W)} , dazu Dampfkartoffeln und Frischobst	✓	👍 Kesselgulasch ^{20(W)} , dazu 1 Brötchen ^{20(W)} und Frischobst	

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.)

