

# Mittagessenversorgung Dezember 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/Inhaltstoffe je Gericht	Menü 2 (M2)	Allergene/Inhaltstoffe je Gericht
<b>KW 48</b>					
Do	01.	Spaghetti „Bolognese“ dazu Reibekäse und Saft	20(W),26	Gekochter Blumenkohl mit Holländischer Soße dazu Kartoffeln und Saft	3,5,20(W),23,26,28,
Fr	02.	<b>Backfisch mit Kräutersoße und Pariser Möhren dazu Kartoffeln und Apfelkompott (Aktion)</b>	3,5,20(W)21,26,31	Italienische Nudelpfanne mit Geflügelfleisch dazu Apfelkompott	20(W),
<b>KW 49</b>					
Mo	05.	Saure Eier mit Krautsalat und Kartoffeln dazu Obst	3,5,20(W),23,31	Hefeklöße mit Mischobst und Gemüsesticks	20(W),26
Di	06.	Schmorwurst, Sauerkraut und Kartoffelbrei dazu Joghurt	2,3,5,8,20(W),26	Spaghetti mit Spinatsoße und Joghurt	20(W),26
Mi	07.	Brühreis mit Geflügelfleisch und Brot dazu Schokopudding mit Vanillesoße	2,20(W),26	<b>Bratkartoffeln mit Bratheringsfilet dazu Schokopudding mit Vanillesoße (Aktion)</b>	3,5,20(W),21,26,29
Do	08.	Hähnchenkeule mit Rotkohl und Kartoffeln dazu ein Apfel	3,5,20(W),31	Schinkennudeln mit Tomatensoße und Reibekäse dazu Apfel	1,2,3,20(W),26
Fr	09.	<b>Paniertes Schollenfilet mit Remouladensoße dazu Dampfkartoffeln (Aktion)</b>	20(W),26,5,3,31	Kartoffelsuppe mit Wiener und Quarkspeise	2,3,5,8,25,26,31
<b>KW 50</b>					
Mo	12.	Kräuterquark und Leinöl dazu Kartoffeln und Pfirsichkompott	3,5,26,31	<b>Paniertes Lachsfilet (Piccolini) mit Spaghetti, Zitronen- Buttersauce, Chinakohlsalat (Aktion)</b>	20(W),21,26,23
Di	13.	Boulette, Soße und Butterbohnen dazu Kartoffeln und Grießpudding	3,5,9,20(W),23,26,31	Weißer Bohneneintopf mit Fleischeinlage, Brot und Grießpudding	2,20(W),26,31
Mi	14.	Bauerngulasch mit Spirelli und Frischobst	1,2,3,8,20(W),28,29	<b>Kartoffelsalat mit Seefischfilet und Frischobst (Aktion)</b>	3,5,21,23,26,29
Do	15.	Pichelsteiner Eintopf mit Fleischeinlage, Brot und Rote Grütze mit Vanillesoße	3,5,20(W),26,31	Chinapfanne mit Reis dazu Rote Grütze mit Vanillesoße	1,20(W),25,26,28
Fr	16.	Hühnerfrikassee mit Reis und Obst	20(W)	Schweineleberaugot in Zwiebelsoße mit Kartoffelbrei, Sauerkraut und Obst	20(W),26
<b>KW 51</b>					
Mo	19.	Gekochtes Kassler Fleisch mit Meerrettichsoße, Klöße und Buttererbsen dazu Birnenkompott	1,2,3,20(W),26	Vegetarischer Möhreeneintopf, Brot dazu Birnenkompott	3,5,20(W)
Di	20.	Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Nudeln dazu ein Apfelmus	2,3,8,20(W),28,29	Milchreis mit Apfelmus	3,26
Mi	21.	Schweinegeschnetzeltes mit Gemüsereis und Obst	20(W),26	<b>Fischragout mit Tomatenreis und Obst (Aktion)</b>	20(W),21,26
Do	22.	Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln dazu Schokomilch	3,5,20(G),26,31	Rührei mit Mischgemüesoße, Kartoffelbrei und Schokomilch	20(W),23,26
Fr	23.	Brühnudeln mit Brot und Quarkspeise	20(W),26		
<b>KW 52</b>					
Mo	26.	<b>2. Weihnachtstag</b>			
Di	27.	<b>Ferien</b>			
Mi	28.	<b>Ferien</b>			
Do	29.	<b>Ferien</b>			
Fr	30.	<b>Ferien</b>			

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.



