



Inhaltsstoffe:
 1-Farbstoff; 2-konserviert;
 3-Antioxidationsmittel;
 4-Geschmacksverstärker;
 5-geschwefelt;
 6-geschwärtzt; 7-gewachst;
 8-Phosphat; 9-Süßungsmittel;
 10-Phenylalaninquelle;
 11-wirkt abführend
 12-genetisch verändert

Mittagessenversorgung Dezember 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

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)	Angabe Allergene / Inhaltsstoffe je Komponente	
KW 48						
Fr	01.	Backfisch ^{8,20(W),21,23,29} Zitronen-Buttersoße ^{20(W)} , Krautsalat ^{9,10} , Kartoffeln und Saft		Chili „con-carne“ ^{20(W)} mit Reis und Saft		
KW 49						
Mo	04.	Jägerschnitzel ^{2,3,8,20(W),29} mit Tomatensoße ^{20(W)} und Nudeln ^{20(W)} und Joghurt ^{1,3,26}		Vegetarischer Möhreintopf mit Brot ^{20(W)} dazu Joghurt ^{1,3,26}		
Di	05.	Klopse ²³ in Kapernsoße mit Rote Beete-Salat ⁹ dazu Butterreis ²⁶ und Quarkspeise ²⁶		Vegetarische Paprikaschote ^{20(W),28,29} mit Kartoffeln und Quarkspeise ²⁶		
Mi	06.	Pichelsteiner Eintopf ^{2,3} mit Rinderkochfleisch, Brot ^{20(W)} und Pfirsichkompott		Kräuterquark ²⁶ mit Leinöl und Kartoffeln dazu Pfirsichkompott		
Do	07.	Spaghetti ^{20(W)} „Bolognese“ ^{20(W),26} mit Reibekäse ²⁶ und Apfel		Kohlrübeneintopf mit Kaßlerfleisch dazu Brot ^{20(W)} und Apfel		
Fr	08.	Paniertes Seelachsfilet ^{20(W),21} Remouladensoße ^{20,23,28,29} mit Kartoffeln und Chinakohlsalat		Kartoffelpuffer ^{20(W),23} mit Zucker und Apfelmus ³		
KW 50						
Mo	11.	Blumenkohl-Möhreneintopf ^{2,3} mit Geflügelfleisch und Brot ^{20(W)} und Monsterbacke ²⁶		Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln und Monsterbacke ²⁶		
Di	12.	Grützwurst ^{20(G)} mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln dazu Mandarine		Brühreis mit Geflügelfleisch und Brot ^{20(W)} dazu Mandarine		
Mi	13.	Hühnerfrikassee ^{20(W)} mit Erbsenreis dazu Rote Grütze ^{1,8,20} mit Vanillesoße ²⁶		Spinatsoße ^{20(W)} mit Spaghetti ^{20(W)} dazu Rote Grütze ^{1,8,20(W)} mit Vanillesoße ²⁶		
Do	14.	Schmorkohl ^{20(W)} mit Hackfleisch und Petersilienkartoffeln		Grießbrei ^{20(W),26} mit Kirschen und Gemüsesticks		
Fr	15.	Fischburger ^{20(W),21,26} mit Tomatensoße ^{20(W)} und Gemüsereis dazu Frischobst		Käsespätzle ^{20(W),23,26} mit Röstzwiebeln dazu Weißkraut-Möhrensalat und Frischobst		
KW 51						
Mo	18.	Wurstragout ^{2,3,8,20(W),29} mit Gabelspaghetti und Apfelmus ³		Eierkuchen ^{20(W),23,26} mit Zucker und Apfelmus ³		
Di	19.	Kräuterrührei ²³ mit Gemüsesoße ^{20(W)} und Kartoffelbrei ²⁶ dazu Schokopudding ²⁶ mit Vanillesoße ²⁶		Kartoffelsuppe ²⁷ mit Jagdwurst dazu Schokopudding ²⁶ mit Vanillesoße ²⁶		
Mi	20.	Rindergulasch ^{20(W)} mit Rotkohl und Klößen dazu Fruchtcocktail		Nudeln ^{20(W),23,26} mit Tomatensoße ^{20(W)} und Käse ²⁶ dazu Fruchtcocktail		
Do	21.	Hähnchenbrust „natur“ ^{20(W)} , Bohnensalat und Kartoffeln dazu Mandarine				
Fr	22.	Grüne Bohneneintopf mit Rinderkochfleisch, Brot ^{20(W)} und Milchgetränk ²⁶				
KW 52						
Mo	25.	1. Weihnachtstag				
Di	26.	2. Weihnachtstag				
Mi	27.					
Do	28.					
Fr	29.					

Weihnachtsferien
 21.12.17 - 02.01.18

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.

Schweinefleisch
 Rindfleisch
 Geflügel
 Fisch
 Vegetarisch / fleischlos