



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 & Sesamsamenerzeugnisse
 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	Fisch	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}	Krebstiere	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		Krebstiere	Vegetarische Paprikaschote ^{20(W),28,29} mit Kartoffeln und Quarkspeise ²⁶
Mi	06.	Pichelsteiner Eintopf ^{2,3} mit Rinderkochfleisch, Brot ^{20(W)} und Pfirsichkompott		Krebstiere	Kräuterquark ²⁶ mit Leinöl und Kartoffeln dazu Pfirsichkompott
Do	07.	Spaghetti ^{20(W)} „Bolognese“ ^{20(W),26} mit Reibekäse ²⁶ und Apfel		Krebstiere	Kohlrübeneintopf mit Käslerfleisch dazu Brot ^{20(W)} und Apfel
Fr	08.	Paniertes Seelachsfilet ^{20(W),21}	Remouladensoße ^{20,23,28,29} mit Kartoffeln und Chinakohlsalat	Fisch	Kartoffelpuffer ^{20(W),23} mit Zucker und Apfelmus ³
KW 50					
Mo	11.	Blumenkohl-Möhreintopf ^{2,3} mit Geflügelfleisch und Brot ^{20(W)} und Monsterbacke ²⁶		Krebstiere	Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln und Monsterbacke ²⁶
Di	12.	Grützwurst ^{20(G)} mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln dazu Mandarine		Krebstiere	Brühereis mit Geflügelfleisch und Brot ^{20(W)} dazu Mandarine
Mi	13.	Hühnerfrikassee ^{20(W)} mit Erbsenreis dazu Rote Grütze ^{1,8,20} mit Vanillesoße ²⁶		Krebstiere	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		Krebstiere	Grießbrei ^{20(W),26} mit Kirschen und Gemüsesticks
Fr	15.	Fischburger ^{20(W),21,26}	mit Tomatensoße ^{20(W)} und Gemüsereis dazu Frischobst	Fisch	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	Krebstiere	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		Krebstiere	Kartoffelsuppe ²⁷ mit Jagdwurst dazu Schokopudding ²⁶ mit Vanillesoße ²⁶
Mi	20.	Rindergulasch ^{20(W)} mit Rotkohl und Klößen dazu Fruchtcocktail		Krebstiere	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		Krebstiere	
Fr	22.	Grüne Bohneneintopf mit Rinderkochfleisch, Brot ^{20(W)} und Milchgetränk ²⁶		Krebstiere	
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