

Mittagessenversorgung Dezember 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

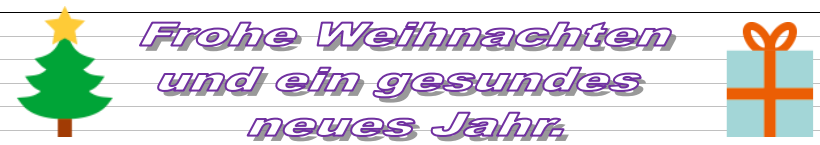
Kennzeichnung Zusatzstoffe:

- 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 49						
Mo	03.	Gnocchi mit Käse-Sahnesauce ^{20(W),26,28} , dazu Frischobst	✓	Brühnudeln ^{20(W),28} mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornbrot ^{20(R)} , dazu Frischobst	✓	✓
Di	04.	Spirellis ^{20(W)} mit Jagdwurstwürfeln in Tomatensauce ^{3,20(W)} , dazu Quarkspeise ²⁶	✓	Blumenkohl-Käsemedaillon ^{20(W),26} mit Kräutersauce ^{20(W),28} und Langkornreis ²⁸ , dazu Quarkspeise ²⁶	✓	✓
Mi	05.	Grießbrei ²⁶ mit heißen Erdbeeren, dazu Blattsalat	✓	Schweinekammbraten ^{20(W)} mit Sauce ^{20(W),28} Butterbohnen ^{26,28} und Salzkartoffeln, dazu Blattsalat	✓	✓
Do	06.	Rührei ²³ mit Kartoffelpüree ^{26,28} und Rohkostsalat	✓	Paniertes Fischfilet ^{20(W),21} mit Zitronen- Buttersauce ^{20(W),26} und Salzkartoffeln, dazu Rohkostsalat	✓	✓
Fr	07.	Schweinegeschnetzeltes mit Rahmsauce ^{20(W),26,28,29} , dazu Salzkartoffeln und Frischobst	✓	Vegetarischer Grüne Bohneneintopf ^{26,28} mit Vollkornbrot ^{20(R)} , dazu Frischobst	✓	✓
KW 50						
Mo	10.	Hühnerfrikassee ^{20(W),28} mit Spargel ³ und Blumenkohl, dazu Langkornreis ^{26,28} und Apfel-Möhrenrohkost	✓	Vegetarischer Linseneintopf ²⁸ mit Vollkornbrot ^{20(R)} , dazu Apfel-Möhrenrohkost	✓	✓
Di	11.	Nudeln ^{20(W)} mit Schinken-Tomatensauce ^{3,20(W)} dazu Reibekäse ²⁶ und Frischobst	✓	Kräuterquark ²⁶ mit Zwiebeln, Leinöl und Kartoffeln, dazu Frischobst	✓	✓
Mi	12.	Puddingsuppe (Schokoladengeschmack) ²⁶ mit Zwieback ^{20(W)} , dazu Frischobst	✓	Gebratene Hähnchenbrust ^{20(W)} mit Sauce ²⁸ , Buttererbsen ^{26,28} und Salzkartoffeln, dazu Frischobst	✓	✓
Do	13.	Vegetarische Paprikaschote ^{20(W)} mit Sauce ^{20(W),28} und Dampfkartoffeln, dazu Rotkrautsalat	✓	Fischbulette ^{20(W),21} mit Kräutersauce ^{20(W)} und Salzkartoffeln, dazu Rotkrautsalat	✓	✓
Fr	14.	Krautgulasch ^{20(W),28} nach Szegediner Art mit Salzkartoffeln, dazu Pudding mit Schokogeschmack ²⁶	✓	Vegetarische Kartoffelsuppe ²⁸ mit Vollkornbrot ^{20(R)} , dazu Pudding mit Schokogeschmack ²⁶	✓	✓
KW 51						
Mo	17.	Pichelsteiner Gemüseintopf ²⁸ mit Rindfleisch und Vollkornbrot ^{20(R)} , dazu Frischobst	✓	Gemüsefrikadelle ^{20(W)} mit Rahmsauce ²⁶ und Vollkornreis ²⁸ , dazu Frischobst	✓	✓
Di	18.	Gebratene Jagdwurstscheibe ^{20(W)} mit Tomatensauce ^{3,20(W)} und Gabelspaghetti ^{20(W)} , dazu Eisbergsalat mit Mandarinen ³	✓	Spätzle ^{20(W)} mit Käse-Erbsensauce ^{20(W),26,28} , dazu Eisbergsalat mit Mandarinen ³	✓	✓
Mi	19.	Quarkbärchen (Quarkkeulchen) ²⁶ mit Zucker und Apfelsmus ³	✓	Currywurst mit Sauce ^{20(W),28} und Kartoffelbrei ²⁶ , dazu Weißkrautsalat und Apfelsmus ³	✓	✓
Do	20.	Süß-saure Eier ²³ mit Sauce ²⁸ und Kartoffelbrei ^{26,28} , dazu Möhrensalat	✓	Backfisch ^{20(W),21} mit Salzkartoffeln und Senfsauce ^{20(W),28} , dazu Möhrensalat	✓	✓
Fr	21.	Nudeln ^{20(W)} mit Tomatensauce ^{20(W)} und Reibekäse ²⁶ , Weihnachtsüberraschung ²⁶	✓			
KW 52						
		Weihnachtsferien vom 22.12.2018 bis 05.01.2019				
Mo	24.	Heilig Abend				
Di	25.	1. Weihnachtstag				
Mi	26.	2. Weihnachtstag				
Do	27.					
Fr	28.					



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.)

- Schweinefleisch
- Rindfleisch
- Geflügel
- Fisch
- Vegetarisch / fleischlos