

Mittagessenversorgung Juli 2019

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 27						
Mo	01.		👍 Bunte Tortellini ^{20(W)} mit Tomatensoße ^{3,20(W)} dazu Frischobst		✓	
Di	02.		👍 Schweineschnitzel ^{20(W)} mit Mischgemüesoße ^{20(W),28,29} dazu Kartoffeln und Milchgetränk ²⁶		🐷	
Mi	03.		👍 Süß-Saure Eier ^{20(W),23} mit Kartoffeln und Rote Betesalat ³		🐷	
Do	04.		👍 Gebackenes Seefischfilet ^{20(W),21,23} mit Kartoffelsalat ²⁶ , dazu Gurkensalat und Frischobst		🐟	
Fr	05.		👍 Kesselgulasch ^{20(W)} mit Kartoffelwürfel dazu 1 Brötchen ^{20(W)} und Schokoladenpudding ²⁶		🐷	
KW 28						
Mo	08.	Für die Sommerferien bieten wir Ihnen Alternativ unser Hit-Menü an:				
Di	08.	Fruchtkaltschale dazu Milchbrötchen				
Mi	10.		👍 Brühnudeln ^{20(W),28} mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Vollkornbrot ^{20(R)} und Gemüsesticks		🐔	
Do	11.		👍 Blumenkohl-Käsemedaillon ^{20(W),26} mit Kräutersoße ^{20(W),28} und Kartoffeln dazu Frischobst		✓	
Do	11.		👍 Schweinebraten ^{20(W)} mit Soße ^{20(W)} , Buttermöhren ²⁶ und Salzkartoffeln dazu Fruchtquark ²⁶		🐷	
Fr	12.		👍 Paniertes Fischfilet ^{20(W),21,23} mit Remouladensoße ²⁶ Kartoffeln und Gurkensalat		🐟	
Fr	12.	👍 Vegetarischer Grüne Bohneneintopf ²⁸ mit saurer Sahne ²⁶ dazu Vollkornbrot ^{20(W)} und Frischobst		✓		
KW 29						
Mo	15.	Viel Spass und Erholung in den Sommerferien				
Di	16.			👍 Vegetarischer Linseneintopf ²⁸ mit Vollkornbrot ^{20(R)} dazu Fruchtjoghurt ²⁶		✓
Mi	17.			👍 Currybratwurst mit leichter Currysoße ^{20(W),28} und Kartoffelbrei ²⁶ und Chinakohlsalat dazu Frischobst		🐷
Do	18.			👍 Gockelchen ^{20(W)} mit Soße ²⁸ , Rotkohl und Salzkartoffeln dazu Frischobst		🐔
Do	18.			👍 Fischbulette ^{20(W),21} mit Kräutersoße ^{20(W)} und Salzkartoffeln dazu Möhren-Apfelsalat		🐟
Fr	19.	👍 Vegetarische Kartoffelsuppe ²⁸ mit Vollkornbrot ^{20(R)} dazu Frischobst		✓		
KW 30						
Mo	22.	👍 Käsespätzle ²⁶ mit Röstzwiebeln dazu Chinakohlsalat		✓		
Di	23.	👍 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch dazu Vollkornbrot ^{20(R)} und Frischobst			🐮	
Mi	24.	👍 Nudelpfanne ^{20(W)} mit Gemüse und Hühnerfleisch dazu Fruchtjoghurt ²⁶			🐔	
Do	25.	👍 Backfisch ^{20(W),23} mit Kräutersoße ^{20(W)} und Salzkartoffeln dazu Weißkraut-Möhrensalat			🐟	
Fr	26.	👍 Hähnchenkeule mit Soße ^{20(W)} , Rotkohl und Kartoffeln dazu Frischobst			🐔	
KW 31						
Mo	29.	👍 Rührei ²³ mit Kartoffelbrei ²⁶ und Gurkensalat dazu Frischobst			✓	
Di	30.	👍 Boulette ^{20(W),21} mit Gemüesoße ^{20(W)} und Kartoffeln dazu Joghurt ²⁶			🐷	
Mi	31.	👍 Nudeln ^{20(W)} mit Tomatensoße ^{3,20(W)} und Reibekäse ²⁶ dazu Fruchtsaft			✓	

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.)

