



Mittagessenversorgung August 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 31					
Do	01.	Kaltschale (noch für Do und Fr.)	✓	👍	✓
Fr	02.	Kaltschale (noch für Do und Fr.)	✓	👍	✓
KW 32					
Mo	05.	Grüne Bohneneintopf ²⁸ mit Rindfleisch und Brot ^{20(W)} dazu Quarkspeise ²⁶	🐮	👍	✓
Di	06.	Spirelli ^{20(W)} Bolognese ^{3,20(W)} mit Reibekäse ²⁶ und Frischobst	🐷	👍	✓
Mi	07.	Milchreis ²⁶ mit Zimt und Zucker dazu Apfelkompott ³	✓	👍	🐟
Do	08.	Buntes Gemüseragout ^{20(W),28} mit Reis ²⁶ dazu Gemüsesticks	✓	👍	🐷
Fr	09.	Kaltschale mit Milchbrötchen ^{20(W)}	✓	👍	🐷
KW 33					
Mo	12.	Fruchtiges Hähnchencurry ^{20(W),26} mit Ananas ³ und Reis ^{26,28} dazu Frischobst	🐔	👍	✓
Di	13.	Quarkkeulchen ^{20(W),23,26} mit Zucker dazu Apfelmus ³	✓	👍	🐷
Mi	14.	Königsberger Klopse ^{20(W),23} mit Kapernsoße ^{20(W)} , Kartoffeln und Rote Betesalat ³	🐷	👍	✓
Do	15.	Kräuterquark ²⁶ mit Leinöl und Salzkartoffeln dazu Fruchtsaft	✓	👍	🐟
Fr	16.	Hackbraten ^{20(W),29} mit Soße ^{20(W)} und Kartoffeln dazu Bohnensalat ³	🐷	👍	🐷
KW 34					
Mo	19.	Rührei ²³ mit Rahmspinat ^{20(W),26} und Salzkartoffeln dazu Gemüsesticks	✓	👍	🐔
Di	20.	Hähnchensteak natur mit Soße ^{20(W)} Buttererbsen ²⁶ und Kartoffeln dazu Frischobst	🐔	👍	✓
Mi	21.	Spirelli ^{20(W)} mit Tomatensoße ^{20(W)} und Reibekäse ²⁶ dazu Fruchtquark ²⁶	✓	👍	🐷
Do	22.	Grießbrei ²⁶ mit Fruchtsoße ^{20(W)} dazu Frischobst	✓	👍	🐟
Fr	23.	Tomatengulasch ^{3,20(W)} mit Kartoffeln dazu Fruchtsaft	🐷	👍	✓
KW 35					
Mo	26.	Bauernroulade ^{20(W),26} mit Soße ^{20(W)} , Butterbohnen ²⁶ und Kartoffeln dazu Fruchtquark ²⁶	🐷	👍	✓
Di	27.	Gurkenquark ²⁶ mit Leinöl und Kartoffeln dazu Gemüsesticks	✓	👍	🐷
Mi	28.	Hefeklöße ^{20(W),26} mit Fruchtsoße dazu Frischobst	✓	👍	🐔
Do	29.	Sahnegurken mit Salzkartoffeln dazu Milchgetränk ²⁶	✓	👍	🐟
Fr	30.	Jagdwurstscheibe ^{20(W),26,29} mit Tomatensoße ^{3,20(W)} und Spirelli ^{20(W)} und dazu Frischobst	🐷	👍	✓

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.)

