



Mittagessenversorgung September 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

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

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 Eierzeugnisse
- 24) Erdnüsse und Erdnusszeugnisse
- 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 36						
Mo	02.	Bunter Gemüseeintopf ²⁸ mit Kasseler, 1 Scheibe Brot ^{20(W)} dazu Frischobst		Rührei ²³ mit Kartoffelbrei ²⁶ und Gurkensalat dazu Frischobst		
Di	03.	Vanillemilchnudeln ^{20(W),26} mit Zwieback ^{20(W)} dazu Fruchtkaltschale		Boulette mit Mischgemüesoße ^{20(W)} und Kartoffeln dazu Fruchtkaltschale		
Mi	04.	Schweinegulasch ^{20(W),29} mit Rotkohl und Kartoffeln dazu Frischobst		Fischragout ^{20(W),21,26} mit Seelachs, bunten Gemüsestreifen und Reis ²⁸ dazu Frischobst		
Do	05.	Hähnchensteak natur mit Soße ^{20(W)} , Kartoffeln und Butterbohnen ²⁶ dazu Fruchtjoghurt ²⁶		Eierfrikassee ^{20(W),23} mit buntem Gemüse ²⁶ und Kartoffeln, rote Betesalat ³ und Fruchtjoghurt ²⁶		
Fr	06.	Spirelli ^{20(W)} mit Tomatensoße ^{3,20(W)} und Reibekäse ²⁶ dazu Fruchtsaft		Rindergeschnetzeltes ^{20(W)} mit Balkangemüse ²⁶ und Kartoffeln dazu Fruchtsaft		
KW 37						
Mo	09.	Blumenkohl- Käsemedaillon ^{20(W),26} mit Kräutersoße ^{20(W)} und Kartoffeln dazu Frischobst		Linseneintopf mit Schweinefleisch, 1 Scheibe Brot dazu Frischobst		
Di	10.	Rührei ²³ mit Rahmspinat ^{20(W),26} und Salzkartoffeln dazu Chinakohlsalat		„Chili sin carne“ (rote Bohnen, Paprika, Mais, Tomate) ³ mit Reis ²⁶ dazu Chinakohlsalat		
Mi	11.	Kartoffelpuffer ^{20(W),23} mit Zucker dazu Apfelmus ³		Putengeschnetzeltes in Paprikarahm ^{20(W),26} und Kartoffeln dazu Apfelmus ³		
Do	12.	Vegetarische Soljanka mit Tofu ²⁵ , dazu 1 Brötchen ^{20(W)} und Joghurt ²⁶		Backfisch ^{20(W),23} mit Tomatensoße und Reis ²⁶ , dazu Weißkrautsalat, Joghurt ²⁶		
Fr	13.	Schnittlauchquark ²⁶ mit Leinöl und Kartoffeln dazu Fruchtsaft		Gockelchen ^{20(W)} mit Leipziger Rahmgemüse ^{20(W)} und Salzkartoffeln, dazu Fruchtsaft		
KW 38						
Mo	16.	Königsberger Klopse ^{20(W),28} mit Kapernsoße ^{20(W)} , Kartoffeln und rote Bete Salat ³		Blumenkohl mit holländischer Sauce ^{20(W),26} und Kartoffeln, dazu Quarkspeise ²⁶		
Di	17.	Bauernroulade ^{20(W),23} mit Soße ^{20(W)} , Buttermöhren ²⁶ und Kartoffeln dazu Frischobst		Gemüseschnitzel ^{20(W)} mit Frischkäsesoße ²⁶ und Kartoffel- Möhrenpüree ²⁶ dazu Frischobst		
Mi	18.	Grießbrei ²⁶ mit heißen Kirschen dazu Fruchtsaft		Bratwurst mit Soße ^{20(W),28,29} , Bayrisch Kraut und Kartoffeln, dazu Fruchtsaft		
Do	19.	Grüne Bohneneintopf ²⁸ mit Rindfleisch dazu 1 Scheibe Brot ^{20(W)} , Frischobst		Jumbo Fischstäbchen ²¹ mit Dillsoße ^{20(W)} , dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat		
Fr	20.	Spirelli ^{20(W)} mit Wurstgulasch ^{20(W),28,29} dazu rote Grütze mit Vanillesoße ²⁶		gekochtes Ei ²³ mit Remoladensoße ²⁶ dazu Bratkartoffel, Mixsalat und Rote Grütze mit Vanillesoße ²⁶		
KW 39						
Mo	23.	Möhreneintopf ²⁸ mit Rindfleisch, 1 Scheibe Brot ^{20(W)} dazu Pfirsichkompott ³		Bunte Tortellini ^{20(W)} mit Tomatensoße ^{3,20(W)} , dazu Frischobst		
Di	24.	Milchreis ²⁶ mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus ³		Schweineschnitzel ^{20(W)} mit Gemüesoße ^{20(W),28,29} und Kartoffeln dazu Apfelmus		
Mi	25.	Spaghetti ^{20(W)} „Bolognese Art“ mit Reibekäse ²⁶ , dazu Fruchtsaft		Eier „Süß Sauer“ mit Salzkartoffeln und rote Betesalat ³		
Do	26.	Vegetarischer Brühreis ²⁸ mit Gemüse dazu Frischobst		Gebackenes Seefischfilet ^{20(W),21} mit Kräutersoße ^{20(W)} und Kartoffelpüree ²⁶ , Apfel-Möhrensalat		
Fr	27.	Kesselgulasch ^{20(W)} mit Kartoffelwürfel dazu 1 Brötchen ^{20(W)} , Frischobst		Vegetarische Kartoffelsuppe, 1 Scheibe Brot und Frischobst		
KW 40						
Mo	30.	Germknödel ^{20(W)} mit Vanillesoße ²⁶ dazu Apfelkompott ³		Brühnudeln ^{20(W),28} mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Vollkornbrot ^{20(R)} und Apfelkompott ³		

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.)