



Mittagessenversorgung Oktober 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
coolcooking-nordost@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)		Angabe Allergene / Inhaltsstoffe je Komponente
KW 40							
Di	01.		Wurstgulasch ^{20(W),28} mit Spirelli ^{20(W)} dazu Fruchtquark ²⁶				Blumenkohl- Käsemedaillon ^{20(W),26} mit Kräutersoße ^{20(W)} und Reis ²⁶ dazu Fruchtquark ²⁶
Mi	02.		Grießbrei ^{20(W),26} mit Zimtkirschen ^{20(W)} dazu Gemüsesticks				Schweinebraten ²⁹ mit Soße ^{20(W)} , Butterbohnen ²⁶ und Salzkartoffeln dazu Gemüsesticks
Do	03.		Feiertag				Feiertag
Fr	04.		Geschlossen				Geschlossen
KW 41							
Mo	07.		Hühnerfrikassee ^{20(W)} mit Spargel ³ und Blumenkohl dazu Reis ^{26,28} und Pfirsichkompott ³		<h3 style="color: orange;">Herbstferien 04.-18.10.19</h3>		
Di	08.		Nudeln ^{20(W)} mit Fleischklößchen ^{28,29} in Tomatensoße ^{3,20(W)} , Reibekäse ²⁶ und Frischobst				
Mi	09.		Milchreis ²⁶ Zimt & Zucker dazu Apfelmus ³				
Do	10.		Fischburger ^{20(W),21} mit Dillsoße ^{20(W)} und Kartoffeln, dazu Möhrenrohkost				
Fr	11.		Kartoffelsuppe mit Wursteinlage ^{28,29} und Vollkornbrot ^{20(W,R)} dazu Frischobst				
KW 42							
Mo	14.		Pichelsteiner Gemüseeintopf ²⁸ mit Vollkornbrot ^{20(W,R)} dazu Quarkspeise ²⁶				
Di	15.		Jägerschnitzel ^{20(W),29} mit Tomatensoße ^{3,20(W)} und Gabelspaghetti ^{20(W)} dazu Frischobst				
Mi	16.		Bratwurst ²⁹ mit Soße ^{20(W)} , bayrisch Kraut und Kartoffelbrei ²⁶ dazu Fruchtjoghurt ²⁶				
Do	17.		Backfisch ^{20(W),21} mit Remoladensoße ²⁶ , Kartoffeln und Möhren- Apfelsalat				
Fr	18.		Gockelchen mit Soße ^{20(W)} , Rotkohl und Salzkartoffeln dazu Frischobst ²⁶				
KW 43							
Mo	21.		Grützwurst ^{28,29} mit Sauerkraut und Kartoffeln dazu rote Grütze mit Vanillesoße ²⁶				Spinat mit Rührei ²³ und Kartoffeln dazu rote Grütze mit Vanillesoße ²⁶
Di	22.		Milchnudeln ^{20(W),26} mit Zwieback ^{20(W)} und Süßkirschenkompott ³				Bulette ²⁹ mit Gemüsesoße ^{20(W)} , Kartoffeln und Frischobst
Mi	23.		Schweinegulasch ^{28,29} mit Soße ^{20(W)} , Rotkohl und Kartoffeln dazu Fruchtjoghurt ²⁶				Asiatische Nudelpfanne ^{20(W),28} dazu Mixsalat
Do	24.		Weißkohl- Hackfleischpfanne ^{20(W),29} mit Kartoffeln und Frischobst				Seelachswürfel ²¹ mit Gemüsesoße ^{20(W)} dazu Reis ²⁶ und Frischobst
Fr	25.		Vegetarischer Kohlrabi- Möhreintopf ²⁸ mit Vollkornbrot ^{20(W,R)} dazu Trinkpack ³				Putengeschnetzeltes ^{3,20(W)} mit Buttergemüse ²⁶ und Kartoffeln dazu Trinkpack ³
KW 44							
Mo	28.		Brühnudeln ^{20(W),28} mit Hühnerfleisch und buntem Gemüse dazu Grießpudding ²⁶				Gefüllte Kartoffeltaschen ²⁶ mit Spinatsoße ^{20(W)} dazu Grießpudding ²⁶
Di	29.		Spirelli „Bolognese“ ^{20(W)} mit Reibekäse ²⁶ dazu Frischobst				Vegetarische Kohlroulade ²⁸ mit Soße ^{20(W)} und Kartoffeln dazu Frischobst
Mi	30.		Eierkuchen ^{20(W),23,26} mit Zucker und Apfelmus ³				Jumbo Fischstäbchen ^{20(W),21} mit Tomatensoße ^{3,20(W)} und Reis ²⁶ dazu Rohkostsalat
Do	31.		Feiertag				Feiertag

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.)