

# Mittagessenversorgung November 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 Erdnusserezeugnisse
- 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 44						
Fr	01.	<b>Schließtag / Brückentag</b>				
KW 45						
Mo	04.	Brühnudeln <sup>20(W),28</sup> mit Hühnerfleisch, dazu 1 Scheibe Brot <sup>20(W)</sup> und Schokopudding <sup>26</sup>			 Gelbe Erbseneintopf <sup>28</sup> dazu 1 Scheibe Brot <sup>20(W)</sup> und Schokopudding <sup>26</sup>	
Di	05.	Hähnchenkeule mit Soße <sup>20(W)</sup> , Rotkohl <sup>20(W)</sup> und Klößen, Frischobst			 Schnittlauchquark <sup>26</sup> mit Kartoffeln und Leinöl, Fischobst	
Mi	06.	Gabelspaghetti <sup>20(W)</sup> mit Tomatensoße <sup>3,20(W)</sup> und Reibekäse <sup>26</sup> , Pfirsichkompott <sup>3</sup>			 Kasslerbraten <sup>2,28</sup> mit Soße <sup>20(W),28</sup> , Sauerkraut <sup>20(W)</sup> und Kartoffeln, Pfirsichkompott <sup>3</sup>	
Do	07.	Milchreis <sup>26</sup> mit Zimt & Zucker, dazu Apfelmus <sup>3</sup>			 Backfisch <sup>20(W),21</sup> mit Kräutersoße <sup>20(W)</sup> , Buttergemüse <sup>26,28</sup> und Reis <sup>26,28</sup> , Mixsalat	
Fr	08.	Weißkohl-Hackfleischpfanne <sup>20(W),28</sup> mit Kartoffeln, Frischobst			 Möhren-Blumenkohlentopf, dazu 1 Scheibe Brot und Frischobst	
KW 46						
Mo	11.	Hühnerfrikassee <sup>20(W),28</sup> mit Spargel <sup>3</sup> , Blumenkohl und Kapern <sup>3</sup> , dazu Reis <sup>26,28</sup> und Fruchtojoghurt <sup>36</sup>			 Blumenkohl mit holländischer Sauce <sup>20(W),26</sup> und Kartoffeln, Fruchtojoghurt <sup>26</sup>	
Di	12.	Grützwurst <sup>28,29</sup> mit Sauerkraut <sup>20(W)</sup> und Kartoffeln, Frischobst			 Gemüseschnitzel <sup>20(W)</sup> mit Kräutersoße <sup>26</sup> und Kartoffel-Möhrenpüree <sup>26</sup> , Frischobst	
Mi	13.	Germknödel <sup>20(W),23,26</sup> mit Vanillesoße <sup>26</sup> , dazu Fruchtkompott <sup>3</sup>			 Bratwurst mit Soße <sup>20(W),28,29</sup> , Bayrisch Kraut und Kartoffeln, dazu Fruchtkompott <sup>3</sup>	
Do	14.	Wurstgulasch <sup>20(W),28,29</sup> mit Spirelli <sup>20(W)</sup> , dazu Rote Grütze mit Vanillesoße <sup>26</sup>			 Eierfrikassee <sup>20(W),23</sup> (mit buntem Gemüse, Champignons <sup>3</sup> , Spargel <sup>3</sup> ), Reis <sup>26,28</sup> , Rote Grütze mit Vanillesoße <sup>26</sup>	
Fr	15.	Vegetarische Kartoffelsuppe, dazu 1 Scheibe Brot <sup>20(W)</sup> und Obst			 Jumbo Fischstäbchen <sup>21</sup> mit Dillsoße <sup>20(W)</sup> und Salzkartoffeln, dazu Möhrenrohkost	
KW 47						
Mo	18.	Grüne Bohneneintopf <sup>20(W),28</sup> mit Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot <sup>20(W)</sup> und Vanillepudding <sup>26</sup>			 Tortellini <sup>20(W)</sup> mit Tomatensoße <sup>3,20(W)</sup> und Reibekäse <sup>26</sup> , dazu Vanillepudding <sup>26</sup>	
Di	19.	Grießbrei <sup>26</sup> mit Zimtkirschen, dazu Kompott <sup>3</sup>			 Schweineschnitzel <sup>20(W)</sup> mit Mischgemüsesoße <sup>20(W),28,29</sup> und Kartoffeln, Frischobst	
Mi	20.	Vegetarische Paprikaschote <sup>28</sup> mit Soße <sup>20(W)</sup> und Kartoffeln, Fruchtquark <sup>26</sup>			 Eier „Süß Sauer“ <sup>23</sup> mit Salzkartoffeln dazu rote Betesalat <sup>3</sup> , Fruchtquark <sup>26</sup>	
Do	21.	Vegetarischer Kohlrübeneintopf, dazu 1 Scheibe Brot <sup>20(W)</sup> und Fruchtkompott <sup>3</sup>			 Seefischfilet <sup>20(W),21</sup> gebacken, Kräutersoße <sup>20(W)</sup> Buttererbsen <sup>26,28</sup> , Kartoffelpüree <sup>26,28</sup> , Fruchtkompott <sup>3</sup>	
Fr	22.	Spaghetti <sup>20(W)</sup> Bolognese <sup>20(W),28</sup> mit Reibekäse <sup>26</sup> , dazu Frischobst			 Vegetarische Kartoffelsuppe <sup>28</sup> , dazu 1 Scheibe Brot <sup>20(W)</sup> und Frischobst	
KW 48						
Mo	25.	Jägerschnitzel <sup>20(W),28,29</sup> mit Spirelli <sup>20(W)</sup> und Tomatensoße <sup>3,20(W)</sup> , dazu Joghurt <sup>26</sup>			 Brühreis <sup>28</sup> mit buntem Gemüse, dazu Vollkornbrot <sup>20(R)</sup> und Joghurt <sup>26</sup>	
Di	26.	Möhreneintopf <sup>28</sup> mit Geflügelfleisch, dazu 1 Scheibe Brot <sup>20(W)</sup> und Frischobst			 Blumenkohl-Käsemedaillon <sup>20(W),26</sup> mit Kräutersoße <sup>20(W),28</sup> und Kartoffeln, dazu Frischobst	
Mi	27.	Eierkuchen <sup>20(W),23,26</sup> mit Zucker und Apfelmus <sup>3</sup>			 Schweinekammbraten <sup>20(W),28</sup> mit Soße <sup>20(W)</sup> , Rotkohl <sup>20(W)</sup> und Salzkartoffeln, Kompott <sup>3</sup>	
Do	28.	Vegetarische Kohlroulade <sup>28</sup> mit Soße <sup>20(W)</sup> und Kartoffeln, dazu Fruchtquark <sup>26</sup>			 Paniertes Fischfilet <sup>20(W),21</sup> mit Dillsoße <sup>20(W),26</sup> , Buttermöhren <sup>26</sup> und Kartoffeln dazu Mixsalat	
Fr	29.	Schweinegulasch <sup>3,20(W),28</sup> mit Nudeln <sup>20(W)</sup> , dazu Frischobst			 Vegetarischer Grüne Bohneneintopf <sup>28</sup> mit saurer Sahne <sup>26</sup> , dazu Vollkornbrot <sup>20(W)</sup> und 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.)