

# Mittagessenversorgung Januar 2020

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 Erdnüsseerzeugnisse
- 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

KW 01		Menü 1 (M1)		clever essen	Menü 2 (M2)	
Mi	01.	<b>Neujahr</b>				
Do	02.	Gabelspaghetti <sup>20(W)</sup> mit Tomatensoße <sup>3,20(W)</sup> und Reibekäse <sup>26</sup> , Obst		✓		
Fr	03.	Grüne Bohneneintopf <sup>28</sup> mit Rauchfleisch und Brot <sup>20(W)</sup> , Rote Grütze mit Vanillesoße <sup>26</sup>				
<b>Menü 2 (M2) Ferien bis 03.01.2020</b>						
<b>Einem guten Start ins neue Jahr 2020!</b>						
<b>KW 02</b>						
Mo	06.	Spirelli <sup>20(W)</sup> mit Tomatensoße <sup>3,20(W)</sup> und Fleischklößchen <sup>28,29</sup> , Fruchtquark <sup>26</sup>		✓	Vegetarische Kartoffelsuppe <sup>28</sup> mit Brot <sup>20(W)</sup> , Fruchtquark <sup>26</sup>	✓
Di	07.	Kohlrabi- Möhreeneintopf <sup>28</sup> mit Schweinefleisch, Brot <sup>20(W)</sup> und Obst		✓	Kartoffeltaschen (Frischkäsefüllung) <sup>26</sup> mit Spinatsoße <sup>20(W),26</sup> , Obst	✓
Mi	08.	Kartoffelpuffer <sup>20(W),23</sup> mit Zucker, dazu Schokosuppe <sup>26</sup>	✓	✓	Putengeschnitzeltes mit Rahmchampignons <sup>20(W),28</sup> und Kräuterreis <sup>28</sup> , Schokoladenpudding <sup>26</sup>	
Do	09.	Buntes Gemüseragout <sup>20(W),26,28</sup> mit Djuvecreis <sup>3</sup> (Serbischer Paprikareis) dazu Obst	✓	✓	Fischfrikadelle <sup>20(W),21</sup> mit Dillsoße <sup>20(W)</sup> , Buttermöhren <sup>26</sup> und Kartoffeln, Obst	
Fr	10.	Eierfrikassee <sup>20(W),23</sup> mit Kapern, Gemüse und Reis <sup>28</sup> , Grießpudding <sup>26</sup>	✓	✓	Gockelchen <sup>20(W),23</sup> mit Leipziger Rahmgemüse <sup>20(W),26</sup> , Salzkartoffeln, Grießpudding <sup>26</sup>	
<b>KW 03</b>						
Mo	13.	Rührei <sup>23</sup> mit Rahmspinat <sup>20(W),26</sup> und Salzkartoffeln, Fruchtcocktail <sup>3</sup>	✓	✓	Gelbe Erbseneintopf <sup>28</sup> mit Wiener Würstchen <sup>29</sup> , Fruchtcocktail <sup>3</sup>	
Di	14.	Hähnchensteak natur mit Soße <sup>20(W)</sup> , Butterbohnen <sup>26</sup> und Salzkartoffeln, Obst		✓	Schnittlauchquark <sup>26</sup> mit Lausitzer Leinöl, Zwiebeln dazu Salzkartoffeln, Obst	✓
Mi	15.	Gebratene Vanillennudeln <sup>20(W)</sup> mit Zucker & Zimt dazu Apfelmus <sup>3</sup>	✓	✓	Kassler mit Meerrettichsoße <sup>20(W),26</sup> , Kartoffelklöße und Bohnensalat <sup>3</sup>	
Do	16.	Brühkartoffeln mit Gemüse <sup>28</sup> dazu Brot <sup>20(W)</sup> und Fruchtjoghurt <sup>26</sup>	✓	✓	Backfisch <sup>20(W),21</sup> mit Tomatensoße <sup>3,20(W)</sup> und Reis <sup>28</sup> , Möhrenrohkost	
Fr	17.	Hühnerfrikassee mit Kapernsoße <sup>20(W)</sup> , Spargel <sup>3</sup> , Blumenkohl dazu Reis <sup>28</sup> , Obst		✓	Gemüsefrikadelle <sup>20(W),23,26</sup> mit Kräutersoße <sup>20(W)</sup> und Kartoffelbrei <sup>26</sup> , Obst	✓
<b>KW 04</b>						
Mo	20.	Eier <sup>23</sup> „süß sauer“ mit Specksoße <sup>20(W)</sup> und Kartoffeln, Rote Bete <sup>3</sup> , Fruchtkompott <sup>3</sup>		✓	Blumenkohl mit holländischer Soße <sup>20(W)</sup> und Kartoffeln, Fruchtcocktail <sup>3</sup>	✓
Di	21.	Vegetarischer Möhreeneintopf mit Brot <sup>20(W)</sup> , Vanillequark <sup>26</sup>	✓	✓	Bulette <sup>20(W),23,29</sup> mit Gemüsesoße <sup>20(W)</sup> und Kartoffeln, Vanillequark <sup>26</sup>	
Mi	22.	Käsespätzle <sup>20(W),23,26</sup> mit Röstzwiebeln, dazu Mixsalat und Monsterbacke <sup>26</sup>	✓	✓	Jumbo Fischstäbchen <sup>20(W),21,23</sup> Zitronen-Buttersoße <sup>20(W)</sup> , Buttermöhren <sup>26</sup> Kartoffeln, Monsterbacke <sup>26</sup>	
Do	23.	Germknödel <sup>20(W)</sup> mit Vanillesoße <sup>26</sup> , Pudding <sup>26</sup>	✓	✓	Bratwurst <sup>20(W),28,29</sup> mit Soße <sup>20(W),29</sup> , bayrisch Kraut und Kartoffeln, Pudding <sup>26</sup>	
Fr	24.	Spirelli <sup>20(W)</sup> mit Schinken- Tomatensoße <sup>3,20(W)</sup> , Obst		✓	Gefüllte Paprikaschote (vegetarisch) <sup>25,28</sup> mit Soße <sup>20(W)</sup> und Kartoffeln, Obst	✓
<b>KW 05</b>						
Mo	27.	Linseneintopf <sup>28</sup> mit Fleischeinlage <sup>28</sup> dazu Brot <sup>20(W)</sup> , Kompott <sup>3</sup>		✓	Tortellini (Käsefüllung) <sup>20(W),26</sup> mit Tomatensoße <sup>3,20(W)</sup> , Kompott <sup>3</sup>	✓
Di	28.	Milchreis <sup>26</sup> Zimt und Zucker, Apfelmus <sup>3</sup>	✓	✓	Schweineschnitzel <sup>20(W),23</sup> mit Mischgemüsesoße <sup>20(W)</sup> , Kartoffeln und Apfelmus <sup>3</sup>	
Mi	29.	Spaghetti „Bolognese Art“ mit Reibekäse, Obst		✓	Graupeneintopf mit Hühnerfleisch <sup>28</sup> , Gemüse und Brot <sup>20(W)</sup> , Obst	
Do	30.	Nudelpfanne <sup>20(W)</sup> „Asia Art“ (scharf) mit Gemüse, Sojasoße <sup>25</sup> , Joghurt <sup>26</sup>	✓	✓	Gebackener Seefisch <sup>20(W),21,23</sup> mit Kräutersoße <sup>20(W)</sup> , Kartoffelbrei <sup>26</sup> und Weißkrautsalat	
Fr	31.	Schweinegulasch <sup>20(W),229</sup> mit Nudeln <sup>20(W)</sup> , Obst		✓	Vegetarischer Gemüseeintopf <sup>28</sup> mit Tofu <sup>25</sup> dazu Brot <sup>20(W)</sup> , Obst	✓

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.)