

Mittagessenversorgung Dezember 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)	clever essen	Menü 2 (M2)	
KW 49					
Mo	02.	Geflügelragout ^{20(W),28} mit buntem Gemüse dazu Reis ^{26,28} und Fruchtojoghurt ²⁶		Vegetarischer Linseneintopf ²⁸ mit Vollkornbrot ^{20(R)} dazu Fruchtojoghurt ²⁶	
Di	03.	Spirelli ^{20(W)} „Bolognese“ ^{20(W),28} mit Reibekäse ²⁶ und dazu Obst		Kräuterquark ²⁶ mit Leinöl dazu Salzkartoffeln, Obst	
Mi	04.	Milchreis ²⁶ mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus		Gebratenes Hähnchensteak mit Soße ^{20(W)} , Butterbohnen ²⁶ und Kartoffeln dazu Apfelmus	
Do	05.	Vegetarische Kartoffelsuppe ²⁸ mit Vollkornbrot ^{20(R)} dazu Obst		Fischboulette ^{20(W),21} mit Tomatensoße ^{3,20(W)} , Fingermöhren ²⁶ und Reis ^{26,28} dazu Obst	
Fr	06.	Krautgulasch „Szegediner Art“ ^{20(W),28} mit Kartoffeln dazu Pudding ²⁶		Vegetarische Paprikaschote ²⁸ mit Soße ^{20(W)} und Kartoffeln dazu Pudding ²⁶	
KW 50					
Mo	09.	Spirelli ^{20(W)} mit Wurstgulasch ^{20(W),28,29} dazu Fruchtquark ²⁶		Gemüsesteak ^{20(W),26,28} mit Kräutersoße ^{20(W)} und Kartoffelbrei ²⁶ dazu Fruchtquark ²⁶	
Di	10.	Eier ²³ „süß sauer“ mit Specksoße ^{20(W)} und Kartoffeln dazu Obst		Käsespätzle ^{20(W),26} mit Röstzwiebeln dazu Obst	
Mi	11.	Quarkkeulchen ^{20(W),26} mit Zucker dazu Apfelkompott		Bratwurst ^{26,28,29} mit Bratensoße ^{20(W)} , Mischgemüse ²⁶ und Kartoffeln dazu Apfelkompott	
Do	12.	Kohlrabi-Möhreneintopf ²⁸ mit Vollkornbrot ^{20(R)} und Rote Grütze mit Vanillesoße ²⁶		Backfisch ^{20(W),23} mit Dillsoße ^{20(W)} und Kartoffeln dazu Möhrenrohkost	
Fr	13.	Blumenkohl-Medailon ^{20(W),26} mit Kräutersoße ^{20(W)} und Kartoffeln dazu Obst		Hähnchenkeule mit Soße ^{20(W)} , Rotkohl ^{20(W)} und Kartoffeln dazu Obst	
KW 51					
Mo	16.	Grüne Bohneneintopf ²⁸ mit Rauchfleisch ²⁸ und Vollkornbrot ^{20(R)} dazu Quarkspeise ²⁶		Rührei ²³ mit Rahmspinat ^{20(W),26} und Kartoffeln dazu Quarkspeise ²⁶	
Di	17.	Grießbrei ^{20(W),26} mit warmen Kirschen ^{20(W)} und Obst		Bulette ^{28,29} mit Mischgemüesoße ^{20(W)} und Kartoffeln dazu Obst	
Mi	18.	Spirelli ^{20(W)} mit Tomatensoße ^{3,20(W)} und Reibekäse ²⁶ dazu Pfirsichkompott ³		Nudelpfanne ^{20(W)} mit Gemüse und Hühnerfleisch dazu Pfirsichkompott ³	
Do	19.	Eierragout ^{20(W),23} mit buntem Gemüse dazu Reis ^{26,28} , Pudding ²⁶		Seefisch ^{20(W),23} mit Dillsoße ^{20(W)} , Möhrengemüse ²⁶ und Kartoffeln dazu Pudding ²⁶	
Fr	20.	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage Vollkornbrot, Weihnachtsüberraschung		letzter Schultag	
KW 52		Weihnachtsferien vom 23.12.-03.01.			
Mo	23.	<i>Ferien</i>			
Di	24.	<i>Heilig Abend</i>			
Mi	25.	<i>1. Feiertag</i>			
Do	26.	<i>2. Feiertag</i>			
Fr	27.	<i>Ferien</i>			
KW 01		Schöne Weihnachten und ein gesundes neues Jahr!			
Mo	30.	<i>Ferien</i>			
Di	31.	<i>Silvester</i>			

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.)