



Mittagessenversorgung Februar 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 Erdnusserzeugnisse
- 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 06 Winterferien vom 03.02. – 08.02.2020					
Mo	03.	Pichelsteiner Eintopf ²⁸ mit Rindfleisch dazu Brot ^{20(W)} und Obst			
Di	04.	Hähnchenkeule mit Soße ^{20(W)} , Buttererbsen ²⁶ und Salzkartoffeln, Quarkspeise ²⁶			
Mi	05.	Grießbrei ²⁶ mit warmen Erdbeeren ,Obst			
Do	06.	Putengeschnetzeltes ^{3,20(W)} mit Buttergemüse ²⁶ und Kartoffeln,Mandarinenkompott ³			
Fr	07.	Fischstäbchen ^{20(W),21,23} mit Tomatensoße ^{3,20(W)} Weißkraut-Möhrensalat und Reis ^{26,28} dazu Schokoladenpudding mit Vanillesoße ²⁶			
KW 07					
Mo	10.	Spirelli ^{20(W)} mit Tomatensoße ^{3,20(W)} und Reibekäse ²⁶ , Fruchtojoghurt ²⁶		Brühnudeln ^{20(W),28} mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Vollkornbrot ^{20(R)} , Fruchtojoghurt ²⁶	
Di	11.	Krautgulasch ^{20(W)} mit Petersilienkartoffeln dazu Frischobst		Blumenkohl-Käsemedaillon ^{20(W),26} mit Kräutersoße ^{20(W),28} und Kartoffeln, dazu Frischobst	
Mi	12.	Gekochtes Ei ²³ mit Remouladensoße ²⁶ und Bratkartoffeln dazu Pfirsichkompott ³		Schweinekammbraten ^{20(W)} mit Soße ^{20(W)} und Salzkartoffeln, dazu Bohnensalat ³	
Do	13.	Chili con carne mit Kräuterris ^{26,28} dazu Frischobst		Paniertes Fischfilet ^{20(W),21} mit Zitronen-Buttersoße ^{20(W),26} Kartoffeln und Frischobst	
Fr	14.	Jägerschnitzel ^{20(W),23} mit Soße ^{20(W)} , Apfelrotkohl und Kartoffelbrei ²⁶ dazu Fruchtsaft		Vegetarischer Grüne Bohneneintopf mit saurer Sahne ^{26,28} dazu Vollkornbrot ^{20(W)} und Fruchtsaft	
KW 08					
Mo	17.	Hühnerfrikassee ²⁸ mit Spargel ³ , Champignon und Blumenkohl dazu Erbsenreis ^{26,28} und Fruchtquark ²⁶		Vegetarischer Linseneintopf ²⁸ mit Vollkornbrot ^{20(R)} dazu Fruchtquark ²⁶	
Di	18.	Hefeklöße ^{20(W),23} mit Heidelbeeren und Obst		Currybratwurst mit leichter Currysoße ^{20(W),28} und Kartoffeln dazu Weißkrautsalat	
Mi	19.	Buntes Gemüseragout ^{20(W)} mit Salzkartoffeln dazu Pudding ²⁶		Putenschnitzel paniert mit Soße ²⁸ , Buttermöhren ^{26,28} und Salzkartoffeln dazu Obst	
Do	20.	Vegetarische Soljanka mit Tofu ²⁵ und Brötchen ^{20(W)} dazu Schweineohr ^{20(W)}		Fischbulette ^{20(W),21} mit Kräutersoße ^{20(W)} und Salzkartoffeln dazu Möhren-Apfelsalat	
Fr	21.	Grützwurst mit Sauerkraut ³ und Kartoffeln dazu Frischobst		Vegetarische Kartoffelsuppe ²⁸ mit Vollkornbrot ^{20(R)} dazu Frischobst	
KW 09					
Mo	24.	Weißkohleintopf mit Rauchfleisch, Brot ^{20(W)} dazu Rote Grütze mit Vanillesoße ²⁶		Spinat mit Rührei ²³ und Kartoffeln dazu rote Grütze mit Vanillesoße ²⁶	
Di	25.	Käsespätzle ^{20(W),23,26} mit Röstzwiebeln dazu Chinakohlsalat mit Pfirsichwürfel ³		Königsberger Klopse ^{28,29} mit Kapernsoße ^{20(W)} , Kartoffeln und Rote Betesalat ³	
Mi	26.	Spaghetti ^{20(W)} "Bolognese" mit Reibekäse ²⁶ , Fruchtcocktail ³		Asiatische Nudelpfanne ^{20(W),28} dazu Mixsalat	
Do	27.	Milchreis ²⁶ mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus ³		Seelachswürfel ²¹ mit Gemüsesoße ^{20(W)} dazu Reis ²⁶ und Frischobst	
Fr	28.	Schnittlauchquark ²⁶ mit Leinöl und Kartoffeln dazu Trinkpack ³		Hackbraten ^{20(W),23} mit Soße ^{20(W)} dazu Butterbohnen ²⁶ und Salzkartoffeln dazu Trinkpack 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.)