



Mittagessenversorgung Juli 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

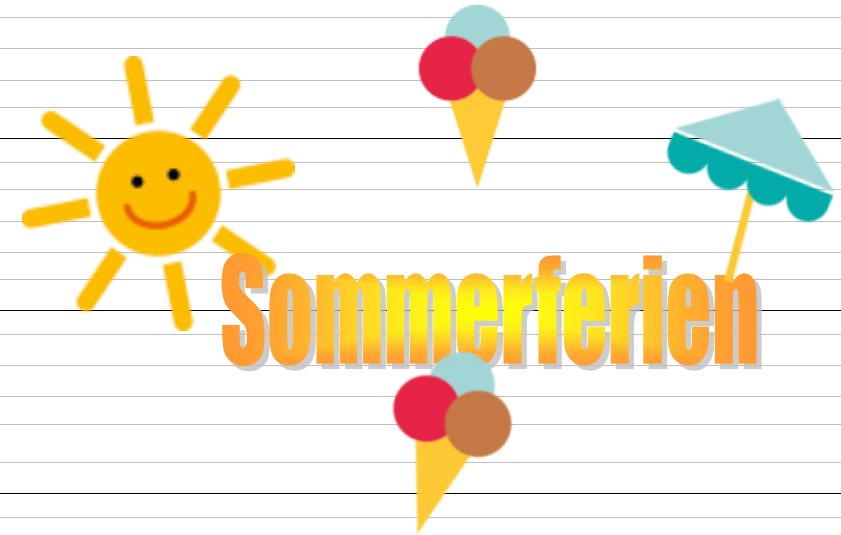
Kennzeichnung Zusatzstoffe:

- 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 Eiererzeugnisse
- 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)		Menü 2 (M2)
KW 27		Sommerferien Brandenburg – 25.06. – 08.08.2020		
Mi	01.	Rührei ²³ mit Kartoffelbrei ²⁶ und Gurkensalat dazu Frischobst	✓	
Do	02.	Boulette ^{20(W),21} mit Gemüesoße ^{20(W)} und Kartoffeln dazu Joghurt ²⁶	🐷	
Fr	03.	Nudeln ^{20(W)} mit Tomatensoße ^{3,20(W)} und Reibekäse ²⁶ dazu Fruchtsaft	✓	
KW 28				
Mo	06.	Süß-Saure Eier ^{20(W),23} mit Kartoffeln und Rote Betesalat ³	✓	
Di	07.	Schweineschnitzel ^{20(W)} mit Mischgemüesoße ^{20(W),28,29} dazu Kartoffeln und Milchgetränk ²⁶	🐷	
Mi	08.	Bunte Tortellini ^{20(W)} mit Tomatensoße ^{3,20(W)} dazu Frischobst	✓	
Do	09.	Gebackenes Seefischfilet ^{20(W),21,23} mit Kartoffelsalat ²⁶ und Frischobst	🐟	
Fr	10.	Kesselgulasch ^{20(W)} mit Kartoffeln dazu 1 Brötchen ^{20(W)} und Schokoladenpudding ²⁶	🐷	
KW 29				
Mo	13.	Brühnudeln ^{20(W),28} mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Vollkornbrot ^{20(R)} und Obst	🐔	
Di	14.	Blumenkohl-Käsemedaillon ^{20(W),26} mit Kräutersoße ^{20(W),28} und Kartoffeln dazu Kompott	✓	
Mi	15.	Schweinebraten ^{20(W)} mit Soße ^{20(W)} , Buttermöhren ²⁶ und Salzkartoffeln dazu Fruchtquark ²⁶	🐷	
Do	16.	Paniertes Fischfilet ^{20(W),21,23} mit Remouladensoße ²⁶ Kartoffeln und Gurkensalat	🐟	
Fr	17.	Vegetarischer Grüne Bohneneintopf ²⁸ mit saurer Sahne ²⁶ dazu Vollkornbrot ^{20(W)} und Obst	✓	
KW 30				
Mo	20.	Vegetarischer Linseneintopf ²⁸ mit Vollkornbrot ^{20(R)} dazu Fruchtjoghurt ²⁶	✓	
Di	21.	Currybratwurst mit leichter Currysoße ^{20(W),28} und Kartoffelbrei ²⁶ und Chinakohlsalat dazu Frischobst	🐷	
Mi	22.	Gockelchen ^{20(W)} mit Soße ²⁸ , Rotkohl und Salzkartoffeln dazu Frischobst	🐔	
Do	23.	Fischbulette ^{20(W),21} mit Kräutersoße ^{20(W)} und Salzkartoffeln dazu Möhren-Apfelsalat	🐟	
Fr	24.	Vegetarische Kartoffelsuppe ²⁸ mit Vollkornbrot ^{20(R)} dazu Frischobst	✓	
KW 31				
Mo	27.	Käsespätzle ²⁶ mit Röstzwiebeln dazu Chinakohlsalat	✓	
Di	28.	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch dazu Vollkornbrot ^{20(R)} und Frischobst	🐷	
Mi	29.	Nudelpfanne ^{20(W)} mit Gemüse und Hühnerfleisch dazu Fruchtjoghurt ²⁶	🐔	
Do	30.	Backfisch ^{20(W),23} mit Kräutersoße ^{20(W)} und Salzkartoffeln dazu Weißkraut-Möhrensalat	🐟	
Fr	31.	Hähnchensteak mit Soße ^{20(W)} , Rotkohl und Kartoffeln dazu 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.