

**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

Mittagessenversorgung August 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

**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)		Menü 2 (M2)	
KW 32		Sommerferien Brandenburg – 25.06. – 08.08.2020			
Mo	03.	Fruchtiges Hähnchencurry ^{20(W),26} mit Ananas ³ und Reis ^{26,28} dazu Frischobst			
Di	04.	Quarkkälchen ^{20(W),23,26} mit Zucker dazu Apfelmus ³			
Mi	05.	Königsberger Klopse ^{20(W),23} mit Kapernsoße ^{20(W)} , Kartoffeln und rote Betesalat ³			
Do	06.	Kräuterquark ²⁶ mit Leinöl und Salzkartoffeln dazu Fruchtsaft			
Fr	07.	Hackbraten ^{20(W),29} mit Soße ^{20(W)} und Kartoffeln dazu Bohnensalat ³			
KW 33		Erster Schultag – Viel Erfolg! ☺			
Mo	10.	👍 Brühnudeln ^{20(W),28} mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Vollkornbrot ^{20(R)} und Fruchtmilch		Rührei ²³ mit Rahmspinat ^{20(W),26} und Salzkartoffeln dazu Fruchtmilch	
Di	11.	Hähnchensteak natur mit Soße ^{20(W)} Buttererbsen ²⁶ und Kartoffeln dazu Frischobst		👍 Blumenkohl-Käsemedaillon ^{20(W),26} mit Kräutersoße ^{20(W),28} und Reis ²⁸ , dazu Frischobst	
Mi	12.	👍 Schweinekambraten ^{20(W)} mit Soße ^{20(W)} und Salzkartoffeln, dazu Fruchtquark		Spirelli ^{20(W)} mit Tomatensoße ^{20(W)} und Reibekäse ²⁶ dazu Fruchtquark ²⁶	
Do	13.	👍 Paniertes Fischfilet ^{20(W),21} mit Zitronen-Buttersoße ^{20(W),26} Kartoffeln und Frischobst		Milchreis ²⁶ mit Fruchtsoße ^{20(W)} dazu Frischobst	
Fr	14.	Tomatengulasch ^{3,20(W)} mit Kartoffeln dazu Fruchtsaft		👍 Vegetarischer Grüne Bohneneintopf mit saurer Sahne ^{26,28} dazu Vollkornbrot ^{20(W)} und Fruchtsaft	
KW 34					
Mo	17.	Bauernroulade ^{20(W),26} mit Soße ^{20(W)} , Butterbohnen ²⁶ und Kartoffeln dazu Fruchtquark ²⁶		👍 Vegetarischer Linseneintopf ²⁸ mit Vollkornbrot ^{20(R)} dazu Fruchtquark ²⁶	
Di	18.	👍 Currybratwurst mit leichter Currysoße ^{20(W),28} und Kartoffeln dazu Weißkrautsalat		Gurkenquark ²⁶ mit Leinöl und Kartoffeln dazu Gemüsesticks	
Mi	19.	👍 Putenschnitzel paniert mit Soße ²⁸ , Buttermöhren ^{26,28} und Salzkartoffeln dazu Obstkompott		Hefeklöße ^{20(W),26} mit Fruchtsoße dazu Obstkompott	
Do	20.	Fischbulette ^{20(W),21} mit Kräutersauce ^{20(W)} und Salzkartoffeln dazu Möhren-Apfelsalat		Eierfrikassee mit buntem Gemüse, Kartoffeln und Milchgetränk	
Fr	21.	Spirelli ^{20(W)} mit Tomatensoße ^{3,20(W)} und Jagdwurstscheibe ^{20(W),26,29} dazu Frischobst		👍 Vegetarische Gemüseeintopf ²⁸ mit Vollkornbrot ^{20(R)} dazu Frischobst	
KW 35					
Mo	24.	Grüne Bohneneintopf ²⁸ mit Rindfleisch und Brot ^{20(W)} dazu Quarkspeise ²⁶		👍 Blumenkohl mit holländischer Soße ^{20(W),26} und Kartoffeln, dazu Quarkspeise ²⁶	
Di	25.	Spaghetti ^{20(W)} Bolognese ^{3,20(W)} mit Reibekäse ²⁶ und Frischobst		👍 Gemüseschnitzel ^{20(W)} mit Käsesoße ²⁶ und Kartoffelpüree ²⁶ , dazu Frischobst	
Mi	26.	👍 Jumbo Fischstäbchen ²¹ mit Dillsoße ^{20(W)} dazu Salzkartoffeln und Apfelkompott		Grießbrei ²⁶ mit Zimt und Zucker dazu Apfelkompott ³	
Do	27.	👍 Bratwurst mit Soße ^{20(W),28,29} , Bayrisch Kraut und Kartoffeln, dazu Joghurt		Buntes Gemüseragout ^{20(W),28} mit Reis ²⁶ dazu Joghurt	
Fr	28.	👍 Schweinegulasch ^{3,20(W)} mit Nudeln ^{20(W)} dazu Obst		Schnittlauchquark ²⁶ mit Kartoffeln und Leinöl, Obst	
KW 36					
Mo	31.	Bunter Gemüseeintopf ²⁸ mit Kasseler, 1 Scheibe Brot ^{20(W)} dazu Pfirsichkompott		👍 Rührei ²³ mit Kartoffelbrei ²⁶ und Gurkensalat dazu Pfirsichkompott	

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 Menüs mit dem Logo



kochen wir nach den Qualitätsstandards der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.)