



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 September 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

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 36					
Di	01.	Schweineschnitzel ^{20(W),23} mit Mischgemüesoße ^{20(W),26} und Kartoffeln dazu Apfelmus ³		Milchreis ²⁶ Zimt & Zucker dazu Apfelmus ³	
Mi	02.	Spaghetti ^{20(W)} „Carbonara“ ^{20(W)} mit Lauch und Schinken dazu Obst		Gefüllte Paprikaschote ^{20(W),25,28} mit Soße ^{20(W)} und Kartoffeln dazu Obst	
Do	03.	Gebackener Seefisch ^{20(W),21,23} mit Kräutersoße ^{20(W)} und Kartoffelbrei ²⁶ dazu Weißkrautsalat ³		Käsespätzle ^{20(W),23,26} mit Röstzwiebeln dazu Weißkrautsalat ³	
Fr	04.	Süß Saure Eier ²³ mit Specksoße ^{20(W)} und Kartoffeln dazu rote Betesalat ³		Gemüseintopf ²⁸ mit Tofu ²⁵ und Brot ^{20(W)} dazu Monsterbacke ²⁶	
KW 37					
Mo	07.	Kartoffelsuppe ²⁶ mit Wursteinlage ^{28,29} und Brot ^{20(W)} dazu Fruchtquark ²⁶		Spaghetti ^{20(W)} mit Spinatrahmsoße ^{20(W),26,28} dazu Fruchtquark ²⁶	
Di	08.	Chili con Carne ^{20(W)} mit Reis ^{26,28} dazu Obst		Spirelli ^{20(W)} mit Tomatensoße ^{3,20(W)} und Reibekäse ²⁶ dazu Obst	
Mi	09.	Putengeschnitzeltes ^{20(W)} mit Champignons und Kräuterreis ^{26,28} dazu Saft		Hefekloße ^{20(W),23} mit Blaubeersoße ^{20(W)} dazu Saft	
Do	10.	Fischfrikadelle ^{20(W),21} mit Dillssoße ^{20(W)} , Buttermöhren ²⁶ und Kartoffeln dazu Obst		Eierfrikassee ^{20(W),23} mit Kapern, Gemüse und Kartoffeln dazu Obst	
Fr	11.	Gockelchen ^{20(W),23} mit Leipziger Gemüesoße ^{20(W),26} und Kartoffeln dazu Grießpudding ²⁶		Blumenkohl – Möhreintopf ²⁸ mit Brot ^{20(W)} dazu Grießpudding ²⁶	
KW 38					
Mo	14.	Gelbe Erbseneintopf ²⁸ mit Geflügelwiener ^{28,29} dazu Fruchtcocktail		Rührei ²³ mit Rahmspinat ^{20(W),26,28} und Kartoffeln dazu Fruchtcocktail ³	
Di	15.	Kohlrübeneintopf ²⁸ mit Schweinefleisch und Brot ^{20(W)} dazu Obst		Schnittlauchquark ²⁶ mit Leinöl, Zwiebeln und Kartoffeln dazu Obst	
Mi	16.	Kasseler mit Meerrettichsoße ^{20(W),26} , Kartoffeln und Bohnensalat ³		Eierkuchen ^{20(W),23,26} mit Zucker und Apfelmus ³	
Do	17.	Backfisch ^{20(W),21} mit Remouladensoße ²⁶ und Kartoffeln dazu Möhrensalat		Grüne Bohneneintopf ²⁸ mit saurer Sahne ²⁶ und Brot ^{20(W)} dazu Fruchtquark ²⁶	
Fr	18.	Schinkennudeln ^{20(W),29} mit Tomatensoße ^{3,20(W)} , Reibekäse ²⁶ dazu Obst		Gemüsefrikadelle ^{20(W),28} mit Kräutersoße ^{20(W)} und Kartoffeln dazu Obst	
KW 39					
Mo	21.	Königsberger Geflügelklopse ^{23,28} mit Kapernsoße ^{20(W)} und Kartoffeln dazu Pfirsichkompott ³		Blumenkohl mit holländischer Soße ^{20(W)} und Kartoffeln dazu Pfirsichkompott ³	
Di	22.	Hackbraten ^{20(W),23} mit Soße ^{20(W)} , Kartoffeln und Bohnensalat ³ dazu Vanillequark ²⁶		Soljanka mit Tofu ²⁵ und Brötchen ^{20(W)} dazu Vanillequark ²⁶	
Mi	23.	Bratwurst ^{23,28} mit Soße ^{20(W)} , bayrisch Kraut und Kartoffeln dazu Monsterbacke ²⁶		Grießbrei ²⁶ mit heißen Kirschen dazu Monsterbacke ²⁶	
Do	24.	Jumbo Fischstäbchen ^{20(W),21} mit Zitronen- Buttersoße ^{20(W),26} , Buttermöhren ²⁶ und Kartoffeln dazu Pudding ²⁶		Kohlrabi – Möhreintopf ²⁸ mit Brot ^{20(W)} dazu Pudding ²⁶	
Fr	25.	Jägerschnitzel ^{20(W),29} mit Soße ^{20(W)} , Rotkohl und Kartoffelpüree ²⁶ dazu Obst		Graupeneintopf ²⁸ mit Gemüse und Brot ^{20(W)} dazu Obst	
KW 40					
Mo	28.	Linseneintopf ²⁸ mit Schweinefleisch und Brot ^{20(W)} dazu Obst		Germknödel ^{20(W),23,26} mit Vanillesoße ²⁶ dazu Obst	
Di	29.	Bulette ^{23,28} mit Soße ^{20(W)} , Buttergemüse ²⁶ und Kartoffeln dazu Saft		Pichelsteiner Gemüseeintopf ²⁸ mit Brot ^{20(W)} dazu Saft	
Mi	30.	Spirelli ^{20(W)} mit Fleischklößchen ^{23,28} in Tomatensoße ^{3,20(W)} dazu Joghurt ²⁶		Bunte Gemüsepfanne mit Kräuterreis ^{26,28} dazu Joghurt ²⁶	

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