

## Mittagessenversorgung Oktober 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](mailto: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)		Menü 2 Vegetarisch (M2)	
<b>KW 40</b>					
Do	01.	Wellmitzer Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln dazu Milchgetränk <sup>26</sup>		Eierfrikassee mit buntem Gemüse, Kartoffeln und Milchgetränk <sup>26</sup>	
Fr	02.	Spirelli <sup>20(W)</sup> mit Tomatensoße <sup>3,20(W)</sup> und Jagdwurstscheibe <sup>20(W)26,29</sup> dazu Frischobst		Vegetarische Gemüseeintopf <sup>28</sup> mit Vollkornbrot <sup>20(R)</sup> dazu Frischobst	
<b>KW 41</b>					
Mo	05.	Brühnudeln <sup>20(W),28</sup> mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Vollkornbrot <sup>20(R)</sup> und rote Grütze mit Vanillesoße <sup>26</sup>		Rührei <sup>23</sup> mit Rahmspinat <sup>20(W),26</sup> und Salzkartoffeln dazu rote Grütze mit Vanillesoße <sup>26</sup>	
Di	06.	Hähnchensteak natur mit Soße <sup>20(W)</sup> Buttererbsen <sup>26</sup> und Kartoffeln dazu Frischobst		Blumenkohl-Käsemedaillon <sup>20(W),26</sup> mit Kräutersoße <sup>20(W),28</sup> und Reis <sup>28</sup> , dazu Frischobst	
Mi	07.	Schweinekammbraten <sup>20(W)</sup> mit Soße <sup>20(W)</sup> und Salzkartoffeln, dazu Krautsalat		Milchreis <sup>26</sup> Zimt und Zucker dazu Apfelmus	
Do	08.	Paniertes Fischfilet <sup>20(W),21</sup> mit Zitronen-Buttersoße <sup>20(W),26</sup> Kartoffeln und Gurkensalat		Gemüseschnitzel <sup>20(W)</sup> mit Käsesoße <sup>26</sup> und Kartoffelpüree <sup>26</sup> dazu Milchgetränk <sup>26</sup>	
Fr	09.	Gabelspaghetti <sup>20(W)</sup> Bolognese <sup>20(W),28</sup> mit Reibekäse <sup>26</sup> dazu Fruchtsaft		Vegetarischer Grüne Bohneneintopf mit saurer Sahne <sup>26,28</sup> dazu Vollkornbrot <sup>20(W)</sup> und Fruchtsaft	
<b>KW 42 Herbstferien 12.10. – 24.10.20</b>					
Mo	12.	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen <sup>28</sup> dazu Pfirsichkompott <sup>3</sup>			
Di	13.	Eierpfannkuchen <sup>20(W),23,26</sup> mit Zucker und Apfelmus <sup>3</sup>			
Mi	14.	Spirelli <sup>20(W)</sup> mit Tomatensoße <sup>3,20(W)</sup> und Fleischklößchen <sup>20(W),23,28</sup> dazu Schokopudding <sup>26</sup>			
Do	15.	Paniertes Seefischfilet <sup>20(W),21</sup> mit Dillsoße <sup>20(W)</sup> , Buttermöhren <sup>26</sup> und Kartoffeln dazu Weintrauben			
Fr	16.	Eierragout <sup>20(W),23</sup> mit buntem Gemüse, Kräuterreis und Möhrensalat			
<b>KW 43 Herbstferien 12.10. – 24.10.20</b>					
Mo	19.	Möhreneintopf <sup>28</sup> mit Rindfleisch dazu Brot <sup>20(W)</sup> und Fruchtcocktail <sup>3</sup>			
Di	20.	Schweinegulasch <sup>3,20(W)</sup> mit Nudeln <sup>20(W)</sup> dazu Vanillepudding <sup>26</sup>			
Mi	21.	Germknödel <sup>20(W),26</sup> mit Vanillesoße <sup>26</sup> dazu Frischobst			
Do	22.	Fischstäbchen <sup>20(W),21</sup> mit Kräutersoße <sup>20(W)</sup> , Buttererbsen <sup>26</sup> und Kartoffelbrei <sup>26</sup>			
Fr	23.	Bulette <sup>20(W),23</sup> mit Soße <sup>20(W)</sup> , Kartoffeln und Bohnensalat			
<b>KW 44</b>					
Mo	26.	Hühnerfrikassee (Spargel, Pilze, Kapern) dazu Reis und Frischobst		Blumenkohl mit holländischer Soße <sup>20(W),26</sup> und Kartoffeln, dazu Frischobst	
Di	27.	Quarkkälchen <sup>20(W),23,26</sup> mit Zucker dazu Fruchtsaft		Spirelli <sup>20(W)</sup> mit Tomatensoße <sup>20(W)</sup> und Reibekäse <sup>26</sup> dazu Fruchtsaft	
Mi	28.	Königsberger Klopse <sup>20(W),23</sup> mit Kapernsoße <sup>20(W)</sup> , Kartoffeln und rote Betesalat <sup>3</sup>		Grießbrei <sup>26</sup> mit Zimt und Zucker dazu Apfelkompott <sup>3</sup>	
Do	29.	Kräuterquark <sup>26</sup> mit Leinöl und Salzkartoffeln dazu Frischobst		Vegetarischer Kohlrabi- Möhreneintopf <sup>28</sup> mit Brot <sup>20(W)</sup> dazu Joghurt <sup>26</sup>	
Fr	30.	Hackbraten <sup>20(W),29</sup> mit Soße <sup>20(W)</sup> und Kartoffeln dazu Bohnensalat <sup>3</sup>		Buntes Gemüseragout <sup>20(W),28</sup> mit Eby <sup>26</sup> dazu Joghurt <sup>26</sup>	



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.)