

Mittagessenversorgung November 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 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)	
KW 45					
Mo	02.	Fruchtiges Hähnchencurry ^{20(W),26} mit Ananas ³ und Reis ^{26,28} dazu Frischobst		Rührei ²³ mit Rahmspinat ^{20(W),26} und Salzkartoffeln dazu Fruchtmilch	
Di	03.	Quarkkälchen ^{20(W),23,26} mit Zucker dazu Apfelmus ³		Blumenkohl-Käsemedaillon ^{20(W),26} mit Kräutersoße ^{20(W),28} und Reis ²⁸ , dazu Frischobst	
Mi	04.	Königsberger Klopse ^{20(W),23} mit Kapernsoße ^{20(W)} , Kartoffeln und rote Betesalat ³		Spirelli ^{20(W)} mit Tomatensoße ^{20(W)} und Reibekäse ²⁶ dazu Fruchtquark ²⁶	
Do	05.	Kräuterquark ²⁶ mit Leinöl und Salzkartoffeln dazu Fruchtsaft		Milchreis ²⁶ Zimt und Zucker, Apfelmus	
Fr	06.	Hackbraten ^{20(W),29} mit Soße ^{20(W)} und Kartoffeln dazu Bohnensalat ³		Vegetarischer Grüne Bohneneintopf mit saurer Sahne ^{26,28} dazu Vollkornbrot ^{20(W)} und Fruchtsaft	
KW 46					
Mo	09.	Brühnudeln ^{20(W),28} mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Vollkornbrot ^{20(R)} und Fruchtmilch		Vegetarischer Linseneintopf ²⁸ mit Vollkornbrot ^{20(R)} dazu Fruchtquark ²⁶	
Di	10.	Hähnchensteak natur mit Soße ^{20(W)} Buttererbsen ²⁶ und Kartoffeln dazu Frischobst		Vegetarische Paprikaschote ^{23,25} mit Soße ^{20(W)} und Kartoffeln, Frischobst	
Mi	11.	Schweinekammbraten ^{20(W)} mit Soße ^{20(W)} und Salzkartoffeln, dazu Fruchtquark		Hefeklöße ^{20(W),26} mit Fruchtsoße ^{20(W)} dazu Obstkompott ³	
Do	12.	Paniertes Fischfilet ^{20(W),21} mit Zitronen-Buttersoße ^{20(W),26} Kartoffeln und Frischobst		Eierfrikassee ²³ mit buntem Gemüse, Reis und Milchgetränk ²⁶	
Fr	13.	Tomatengulasch ^{3,20(W)} mit Kartoffeln dazu Fruchtsaft		Vegetarische Gemüseeintopf ²⁸ mit Vollkornbrot ^{20(R)} dazu Frischobst	
KW 47					
Mo	16.	Bauernroulade ^{20(W),26} mit Soße ^{20(W)} , Butterbohnen ²⁶ und Kartoffeln dazu Fruchtquark ²⁶		Blumenkohl mit holländischer Soße ^{20(W),26} und Kartoffeln, dazu Quarkspeise ²⁶	
Di	17.	Bratwurst mit Soße ^{20(W),28} und Kartoffeln dazu Weißkrautsalat		Gemüseschnitzel ^{20(W)} mit Käsesoße ²⁶ und Kartoffelpüree ²⁶ , dazu Frischobst	
Mi	18.	Putenschnitzel paniert mit Soße ²⁸ , Buttermöhren ^{26,28} und Salzkartoffeln dazu Obstkompott		Grießbrei ²⁶ mit Zimt und Zucker dazu Apfelkompott ³	
Do	19.	Fischbulette ^{20(W),21} mit Kräutersauce ^{20(W)} und Salzkartoffeln dazu Möhren-Apfelsalat		Buntes Gemüseragout ^{20(W),28} mit Ebly ²⁶ dazu Joghurt	
Fr	20.	Spirelli ^{20(W)} mit Tomatensoße ^{3,20(W)} und Jagdwurstscheibe ^{20(W),26,29} , dazu Frischobst		Schnittlauchquark ²⁶ mit Kartoffeln und Leinöl, Obst	
KW 48					
Mo	23.	Grüne Bohneneintopf ²⁸ mit Rindfleisch und Brot ^{20(W)} dazu Quarkspeise ²⁶		Asiatische Nudelpfanne ^{20(W)} dazu Quarkspeise ²⁶	
Di	24.	Gabelspaghetti ^{20(W)} Bolognese ^{3,20(W)} mit Reibekäse ²⁶ und Frischobst		Vegetarische Kohlroulade ^{23,25} mit Soße ^{20(W)} und Kartoffeln und Obst	
Mi	25.	Jumbo Fischstäbchen ²¹ mit Dillsoße ^{20(W)} dazu Salzkartoffeln und Apfelkompott		Kartoffelpuffer ²³ mit Zucker und Apfelkompott ³	
Do	26.	Bulette mit Soße ^{20(W),28,29} , Bayrisch Kraut und Kartoffeln, dazu Joghurt		Vegetarischer Gemüseeintopf ²⁸ mit Tofu ²⁵ dazu Joghurt ²⁶	
Fr	27.	Schweinegulasch ^{3,20(W)} mit Nudeln ^{20(W)} dazu Obst		Gemüsebratling ^{23,25} mit Kräutersoße ^{20(W)} und Reis ^{26,28} dazu Obst	
KW 49					
Mo	30.	Bunter Gemüseeintopf ²⁸ mit Kasseler, 1 Scheibe Brot ^{20(W)} dazu Pfirsichkompott		Eierkuchen ^{20(W),23,26} mit Zucker und Apfelmus 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  clever essen kochen wir nach den Qualitätsstandards der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.)