

Mittagessenversorgung Januar 2021

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 Vegetarisch (M2)	
Mo	04.	👍 Brühnudeln ^{20(W),28} mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornbrot ^{20(W)} dazu Schokopudding ²⁶		 Ein Frohes Neues Jahr!	
Di	05.	Spirellis ^{20(W)} mit Jagdwurstwürfel ²⁸ in Tomatensauce ^{3,20(W)} , dazu Obst			
Mi	06.	Grießbrei ²⁶ mit heißen Kirschen dazu Fruchtsaft			
Do	07.	👍 Paniertes Fischfilet ^{20(W),21} mit Salzkartoffeln, Buttermöhren ²⁶ und Zitronen- Buttersauce ^{20(W),26} dazu Pfirsichkompott ³		Rührei ²³ mit Rahmspinat ²⁶ und Kartoffelpüree ^{26,28} dazu Pfirsichkompott ³	✓
Fr	08.	Schmorkohl ^{20(W),28} mit Hackfleisch und Kartoffeln dazu Frischobst		👍 Vegetarischer Grüne Bohneneintopf ^{26,28} mit Vollkornbrot ^{20(R)} , dazu Frischobst	✓
KW 02					
Mo	11.	Hühnerfrikassee ^{20(W),28} mit Spargel ³ und Blumenkohl, dazu Langkornreis ^{26,28} und Fruchtquark ²⁶		👍 Vegetarischer Linseneintopf ²⁸ mit Vollkornbrot ^{20(R)} , dazu Fruchtquark ²⁶	✓
Di	12.	Nudeln ^{20(W)} mit Schinken-Tomatensauce ^{3,20(W)} dazu Reibekäse ²⁶ und Frischobst		👍 Kräuterquark ²⁶ mit Zwiebeln, Leinöl und Karoffeln, dazu Frischobst	✓
Mi	13.	👍 Schweineschnitzel ^{20(W),21} mit Soße ^{20(W)} Buttererbsen ^{26,28} und Salzkartoffeln dazu Birnenkompott ³		Schokopuddingsuppe ²⁶ mit Cornflakes ^{20(W)} , dazu Banane	✓
Do	14.	👍 Fischbulette ^{20(W),21} mit Kräutersauce ^{20(W)} und Salzkartoffeln, dazu Chinakohlsalat mit Paprika		Vegetarische Paprikaschote ^{20(W)} mit Dampfkartoffeln und Sauce ^{20(W),28} , dazu Chinakohlsalat mit Paprika	✓
Fr	15.	Schweinegulasch ^{20(W),28} nach Szegediner Art mit Salzkartoffeln dazu Obst		👍 Vegetarische Kartoffelsuppe ²⁸ mit Vollkornbrot ^{20(R)} dazu Obst	
KW 03					
Mo	18.	Pichelsteiner Gemüseintopf ²⁸ mit Rindfleisch und Vollkornbrot ^{20(R)} dazu Fruchtojoghurt ²⁶		👍 Gemüsefrikadelle ^{20(W)} mit Erbsenreis ²⁸ und Rahmsauce ²⁶ dazu Fruchtojoghurt ²⁶	✓
Di	19.	Gebratene Jagdwurstscheibe ^{20(W)} mit Gabelspaghetti ^{20(W)} und Tomatensauce ^{3,20(W)} , dazu gemischter Salat		👍 Käsespätzle ^{20(W),26} mit Röstzwiebeln dazu gemischter Salat	✓
Mi	20.	👍 Gockelchen ^{20(W),21} mit Soße ^{20(W)} , Kartoffel- Möhrenbrei ²⁶ dazu Weißkrautsalat		Milchnudeln ^{20(W),26} mit Zwieback ^{20(W)} dazu Süßkirschenkompott ³	✓
Do	21.	Süß saure Eier ²³ mit Kartoffelbrei ^{26,28} , und Sauce ²⁸ dazu rote Bete ³		👍 Gelbe Erbseneintopf ²⁸ mit Vollkornbrot ^{20(R)} , dazu Kakao ²⁶	✓
Fr	22.	👍 Backfisch ^{20(W),21} mit Salzkartoffeln und Dillsauce ^{20(W),28} dazu Chinakohlsalat		Nudeln ^{20(W)} mit Tomatensauce ^{20(W)} und Reibekäse ²⁶ dazu Frischobst	✓
KW 04					
Mo	25.	Kohlrabi- Möhreintopf mit Geflügelfleisch und Brot ^{20(W)} dazu Pudding ²⁶		Pikantes Gemüseragout ^{20(W),26} mit Kartoffeln dazu Pudding ²⁶	✓
Di	26.	Spaghetti ^{20(W)} Bolognese ^{20(W),28} dazu Reibekäse ²⁶ und Fruchtkompott ³		👍 Gurkenquark ²⁶ mit Salzkartoffeln, dazu Fruchtkompott ³	✓
Mi	27.	👍 Grützwurst mit Sauerkraut ³ , Salzkartoffeln und Sauce ^{20(W)} dazu Frischobst		Hefeklöße ^{20(W),26} mit Blaubeersauce ^{20(W)} dazu Frischobst	✓
Do	28.	👍 Fischstäbchen ^{20(W),26} mit Dillsoße ^{20(W)} Buttergemüse ²⁶ und Dampfkartoffeln dazu Grießpudding ²⁶		👍 Eierfrikassee ^{20(W),26} mit Spargel ³ , Blumenkohl und Kapernsoße ^{20(W)} dazu Reis ^{26,28} und Grießudding ²⁶	✓
Fr	29.	Putenrahmggeschnetzeltes ^{20(W),26} mit Champignons dazu Reis ^{26,28} dazu Obst		Vegetarischer Kartoffeltopf ²⁸ mit Vollkornbrot ^{20(R)} dazu Obst	✓

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.)