



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 April 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

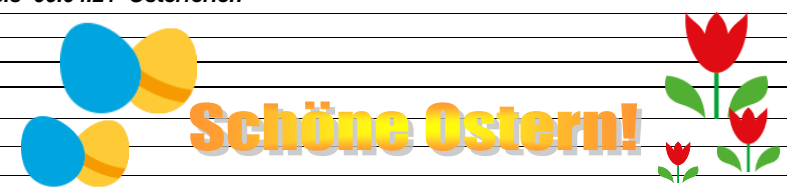
dussmann-coolcooking.de
coolcooking-nordost@dussmann.de

- Schweinefleisch
- Rindfleisch
- Geflügel
- Fisch
- Vegetarisch / fleischlos

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)	
KW 13					
Do	01.	Milchreis ²⁶ Zimt & Zucker dazu Apfelmus ³ / Kita Ausweichessen: Vegetarischer Gemüseintopf	✔	29.03.21 bis 09.04.21 Osterferien	
Fr	02.	Karfreitag			
KW 14					
Mo	05.	Ostermontag			
Di	06.	Spirellis ^{20(W)} mit Jagdwurstwürfel ²⁸ in Tomatensoße ^{3,20(W)} , dazu Obst			
Mi	07.	👍 Brühreis ^{20(W),28} mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornbrot ^{20(W)} dazu Schokopudding ²⁶			
Do	08.	👍 Paniertes Fischfilet ^{20(W),21} Kartoffeln, Buttermöhren ²⁶ und Zitronen-Buttersoße ^{20(W),26} Pfirsichkompott ³			
Fr	09.	Schmorkohl ^{20(W),28} mit Hackfleisch und Kartoffeln dazu Frischobst			
KW 15					
Mo	12.	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	13.	Hähnchenkeule mit Soße ^{20(W)} , Rotkohl ²⁶ und Kartoffeln dazu Frischobst		👍 Kräuterquark ²⁶ mit Zwiebeln, Leinöl und Karoffeln, dazu Frischobst	✔
Mi	14.	👍 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	15.	👍 Fischbulette ^{20(W),21} mit Kräutersoße ^{20(W)} und Salzkartoffeln, dazu Chinakohlsalat mit Paprika		Vegetarische Paprikaschote ^{20(W)} mit Dampfkartoffeln und Soße ^{20(W),28} , dazu Chinakohlsalat mit Paprika	✔
Fr	16.	Schweinegulasch ^{20(W),28} nach Szegediner Art mit Salzkartoffeln dazu Obst		👍 Vegetarische Kartoffelsuppe ²⁸ mit Vollkornbrot ^{20(R)} dazu Obst	✔
KW 16					
Mo	19.	Pichelsteiner Gemüseintopf ²⁸ mit Rindfleisch und Vollkornbrot ^{20(R)} dazu Fruchtojoghurt ²⁶		👍 Gemüsefrikadelle ^{20(W)} mit Erbsenreis ²⁸ und Rahmsoße ²⁶ dazu Fruchtojoghurt ²⁶	✔
Di	20.	Panierte Jagdwurstscheibe ^{20(W),28} mit Gabelspaghetti ^{20(W)} und Tomatensoße ^{3,20(W)} , dazu Frischobst		👍 Käsespätzle ^{20(W),26} mit Röstzwiebeln dazu gemischter Salat	✔
Mi	21.	👍 Bratwurst ²⁸ mit Soße ^{20(W)} , Mischgemüse ²⁶ und Kartoffelbrei ²⁶		Milchnudeln ^{20(W),26} mit Zwieback ^{20(W)} dazu Süßkirschenkompott ³	✔
Do	22.	Süß saure Eier ²³ mit Kartoffeln und Specksoße ²⁸ dazu rote Bete ³		👍 Gelbe Erbseneintopf ²⁸ mit Vollkornbrot ^{20(R)} , dazu Kakao ²⁶	✔
Fr	23.	👍 Backfisch ^{20(W),21} mit Salzkartoffeln und Dillsoße ^{20(W),28} dazu Apfel- Möhrensalat		Nudeln ^{20(W)} mit Tomatensoße ^{20(W)} und Reibekäse ²⁶ dazu Frischobst	✔
KW 17					
Mo	26.	Kohlrabi-Möhreneintopf mit Geflügelfleisch und Brot ^{20(W)} dazu Pudding ²⁶		Pikantes Gemüseragout ^{20(W),26} mit Kartoffeln dazu Pudding ²⁶	✔
Di	27.	Spaghetti ^{20(W)} Bolognese ^{20(W),28} dazu Reibekäse ²⁶ und Fruchtkompott ³		👍 Gurkenquark ²⁶ mit Salzkartoffeln, dazu Fruchtkompott ³	✔
Mi	28.	👍 Grützwurst mit Sauerkraut ³ und Salzkartoffeln dazu Frischobst		Hefeklöße ^{20(W),26} mit Fruchtsoße ^{20(W)} dazu Frischobst	✔
Do	29.	👍 Fischstäbchen ^{20(W),26} mit Dillsoße ^{20(W)} Weißkrautsalat 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	30.	👍 Putenrahmgescnetzeltes ^{20(W),26} mit Champignons dazu Reis ^{26,28} dazu Obst		Vegetarischer Kartoffeltopf ²⁸ mit Vollkornbrot ^{20(R)} dazu Obst	✔



Wir bitten um eine reguläre Essenbestellung! Wegen der aktuellen Pandemielage gilt dieser Plan vorbehaltlich. Bei anhaltender Schul-/Kitaschließung gilt ein Notspeiseplan.
 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.)