

Mittagessenversorgung März 2018

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.eu
 menue-serviceffo@dussmann.de

Inhaltsstoffe:
 1-Farbstoff 2-konserviert
 3-Antioxidationsmittel
 4-Geschmacksverstärker
 5-geschwefelt
 6-geschwärzt 7-gewachst
 8-Phosphat; 9-Süßungsmittel;
 10-Präryliminquelle
 11-wirkt abführend
 12-geneitscht verändert

Allergenkennzeichnung:
 20-Glutentragendes Getreide: Weizen (W), Roggen (R), Gerste (G), Hafer (H)
 21-Fisch & Fischereizugnisse : 22-Krabben/Rei/Krusten- und Schalenleiere
 23-Eier & Eierezeugnisse: 24-Erdnüsse & Erdnusserezeugnisse
 25-Soja & Sojaerzeugnisse: 26-Milch & Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
 27-Schalenfrüchte: Walnuss (Wa), Haselnuss (Ha), Pekannuss (Pe), Paranuss (Pa), Pistazie (Pi), Mandeln (Ma), Makadamianuss (Mk), Cashewnuss (Ca)
 28-Sellerie & Sellerieerzeugnisse
 29-Senf & Senferzeugnisse: 30-Sesamsamen & Sesamsamenerzeugnisse
 31-Schwefeldioxid und Sulfite (Konz. > 10mg/kg oder > 10mg/l)
 32-Lupine: 33-Weichtiere, sowie Erzeugnisse daraus

Menü 1 (M1)		Menü 2 (M2)	
Angabe Allergene / Inhaltsstoffe je Komponente		Angabe Allergene / Inhaltsstoffe je Komponente	
KW 09	Menü 1 (M1)	Menü 2 (M2)	
Do 01	Kohlratbe Eintopf 28, und Vollkornbrot 20,W,R dazu Karamellpudding 26 mit Schokostreusel 1,26	Eier Omelett 23 mit bunten Gemüse dazu Kartoffelpüree 26 und Karamellpudding 26 mit Schokostreusel 26	
Fr 02	Gabelspaghetti 20,W mit Wurstgulasch 2,3,8,28 in Tomatensoße 20,W Reibekäse 26 dazu Tagesobst		
KW 10	Menü 1 (M1)	Menü 2 (M2)	
Mo 05	Buntes Eierfriskasse 23,3,28,20,W mit Stampfkartoffeln 26 und rote Grütze 20,W mit Sahne 26		
Di 06	Bratkartoffeln mit Fleischfriskadelle 20,W und Ketchup dazu Möhrensalat und Tagesobst	Kräuterquark 26 mit Salzkartoffeln dazu Möhrensalat und Tagesobst	
Mi 07	Backfisch 21,20,W,29 mit Zitronensoße 20,W dazu Kräuterreis und Rotkrautsalat	Milchreis 26 mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus 3	
Do 08	Gemüse-Eintopf 28 mit Roggenbrot 20,W,R dazu Erdbeerejoghurt 26	Linsen-Eintopf 28 mit Roggenbrot 20,W,R dazu Erdbeerejoghurt 26	
Fr 09	Schinken-Makkaroni 2,3,8,29,W mit Tomatensoße 20,W dazu Fruchtcocktail		
KW 11	Menü 1 (M1)	Menü 2 (M2)	
Mo 12	Kartoffelsuppe 28 mit Wiener-Würstchen 2,3, dazu Quarkspeise 26	gekochte Eier 2,23 in Süß-Saurer Soße 20,W mit Stampfkartoffeln 26 und Rotkrautsalat	
Di 13	Panier. Seelachsfilet 20,W,21,29 mit Zitronensoße 20,W, Stampfkartoffeln 26 Rotkrautsalat	Grießbrei 26,20,W,Heidelbeersoße, 1/2 Butterbröckchen und Fruchtsaftgetränk Orange 3	
Mi 14	Hühnerfriskasse 20,W,28 mit Reis und Fruchtsaftgetränk Orange 3	Kraut-Schupfnudel Pfanne 20,W mit Rahmsoße 20,W,26 und Wackelpudding 1	
Do 15	Möhren-Eintopf 28 und Buttermilchbrot 20,W,R,26 dazu Wackelpudding 1		
Fr 16	Gabelspaghetti 20,W mit Sauce Bolognese 20,W, Reibekäse 26 dazu Weißkrautsalat		
KW 12	Menü 1 (M1)	Menü 2 (M2)	
Mo 19	Kochklops in Kapernsoße 20,W und Kartoffeln und rote Bete 9	Hefekloße 20,W mit Dessertsoße Vanille 26,1 und Erdbeer-Dip, Fruchtsaftgetränk Apfel	
Di 20	Hühnerintopf mit Gemüse 28 und Reis, Kartoffelbrot 20,W,R und Quarkspeise 26	Spaghetti (lange Nudeln)20,W, Tomaten-Basilikumsoße 20,W, Reibekäse 26, Tagesobst	
Mi 21	Gulasch „Ungarischer Art“ 20,W mit Nudeln 20,W und Tagesobst	Gemüsebrätling 28,20,W mit Kräutersoße 28,20,W, Stampfkartoffeln 26 Rotkrautsalat	
Do 22	Gedunst. Seelachs 21 Senfsoße 20,W,29 dazu Stampfkartoffeln 26 und Rotkrautsalat		
Fr 23	Bratwurst 3, Bratensoße 20,W mit Sauerkraut dazu Kartoffeln und Tagesobst		
KW 13	Menü 1 (M1)	Menü 2 (M2)	
Mo 26	Osterferien 26.03 - 06.04		
Di 27	Buchstabensuppe 20,W,28 mit bunten Gemüse, Mischbrot 20,W,R und Bananenquark 26		
Do 29	Hähnchenkeule , Soße 20,W, Rotkohl und Kartoffeln dazu Tagesobst		
Mi 28	Fischfriskadelle 21,20,W,29 Tomatensoße 20,W, Kräuterreis dazu Vanillepudding 1,26,8,20 und Dessertsoße Schoko 26		
Fr 30	gekochte Eier 2,23 in Senfsoße 20,W,29 und Stampfkartoffeln 26/Weißkraut-Möhrensalat		

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebsstern, 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.

Fisch

Schweinefleisch

Rindfleisch

Geflügel

Vegetarisch / fleischlos