

# Mittagessenversorgung Juli 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  
 menu-serviceffo@dussmann.de

**Inhaltsstoffe:**  
 1-Farbstoff, 2-konserviert,  
 3-Antioxidationsmittel,  
 4-Geschmacksverstärker,  
 5-geschweielt,  
 6-geschwartzl, 7-gewachst,  
 8-Phosphat, 9-Sulfoxymittel,  
 10-Phenylalaninquelle,  
 11-wirkt abführend  
 12-genetisch verändert

**Allergenkennzeichnung:**  
 20-Gutemaliges Getreide: Weizen (W), Roggen (R), Gerste (G), Hafer (H)  
 21-Fisch & Fischereizugnisse: 22-Krebserregende (Krusten- und Schalentiere)  
 23-Eier & Eizugnisse: 24-Erdnüsse & Erdnusszugnisse  
 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 & Sesamsamerzeugnisse  
 31-Schwefeldioxid und Sulfite (Konz > 10mg/kg oder > 10mg/l)  
 32-Lupine, 33-Weichtiere, sowie Erzeugnisse daraus

	Menü 1 (M1)	Angabe Allergene / Inhaltsstoffe je Komponente	Menü 2 (M2)	Angabe Allergene / Inhaltsstoffe je Komponente
<b>KW 27</b>				
Mo	02. Bauernrolade <sup>20,W</sup> mit Blumenkohl in heller Soße <sup>20,W</sup> dazu Salzkartoffeln und Fruchtsaftgetränk Orange <sup>3</sup>			
Di	03. <b>Pariertes Seelachsfilet</b> <sup>20,W,21,26</sup> mit <b>Zitronensoße</b> <sup>20,W</sup> dazu <b>Gemüsereis</b> <sup>28</sup> und <b>Tagesobst</b>		Schupfnudel-Gemüsepfanne <sup>28,20,W</sup> dazu Rahmsoße <sup>20,W,26</sup> und Weißkrautsalat	
Mi	04. Eibensuppe <sup>28</sup> mit Wiener-Wurstchen <sup>2,3</sup> und Quarkspeise <sup>26</sup> „Monsterbacke“		<b>Tomatensuppe</b> <sup>20,W</sup> mit <b>Sternchennudeln</b> <sup>20,W</sup> dazu <b>Roggenbrot</b> <sup>20,W,R</sup> und <b>Quarkspeise</b> <sup>26</sup> „Monsterbacke“	
Do	05. Gabelspaghetti <sup>20,W</sup> mit Jägerschnitzel <sup>2,3,8,28,20,W</sup> dazu Tomatensoße <sup>20,W</sup> und rote Grütze <sup>20,W</sup> mit Dessertsoße Vanillegeschmack <sup>1,28</sup>		<b>1. Ferientag Sommerferien 05.07. bis 18.08.18</b>	
Fr	06. Grießbrei <sup>26</sup> mit frischen Erdbeeren dazu Fruchtsaftgetränk Apfel			
<b>KW 28</b>				
Mo	09. Grüne-Bohnen Eintopf <sup>28</sup> dazu Kartoffelbrot <sup>20,W,R</sup> und Schokopudding <sup>28</sup> mit Dessertsoße Vanille <sup>28,1</sup>			
Di	10. Seelachswürfel <sup>21</sup> in Dill Soße <sup>20,W</sup> dazu Stampfkartoffeln <sup>26</sup> und Rotkrautsalat		Für die Sommerferien bieten wir Ihnen Alternativ unser Hit-Menü an	
Mi	11. Schweineschnitzel <sup>20,W</sup> mit Kohlrabi-Gemüse dazu Kartoffeln und Tagesobst		Fruchtkaltschale dazu Buttenweizenbröchen	
Do	12. Bunte Nudeln <sup>26,20,W</sup> mit Tomaten Soße dazu Reibekäse <sup>20,W,28</sup> und Weißkraut-Radieschen Salat		wählbar am Vortag bis 8:00 Uhr unter 03332-218166	
Fr	13. Vanillepudding-Suppe <sup>26</sup> mit Butterbrötchen <sup>20,W,30,26</sup> und Banane		Wir bitten um Bestellung jeweils Einrichtungsweise (Kita, Hort)	
<b>KW 29</b>				
Mo	16. Paprikaschote <sup>20,W</sup> mit Tomatensoße <sup>20,W</sup> dazu Kartoffeln und Tagesobst			
Di	17. Frühlings-Quark <sup>26</sup> dazu Kartoffeln und rote Bete <sup>9</sup>			
Mi	18. Fischboulette <sup>21,20,W,29</sup> Currysoße <sup>20,W</sup> dazu Kräuterreis und Fruchtigohurt <sup>26</sup>			
Do	19. Gefüllte Gernknödel <sup>20,W,23</sup> mit Dessertsoße Vanillegeschmack <sup>1,28</sup> und Tagesobst			
Fr	20. Schinken-Makkaroni <sup>2,3,8,29,20,W</sup> mit Tomatensoße <sup>20,W</sup> dazu Fruchtcocktail			
<b>KW 30</b>				
Mo	23. Möhren-Eintopf <sup>28</sup> dazu Buttermilchbrot <sup>20,W,R,26</sup> und Fruchtkompott			
Di	24. Gabelspaghetti <sup>20,W</sup> mit Wurstigulasch <sup>2,3,6,28</sup> Tomatensoße <sup>20,W</sup> Reibekäse <sup>26</sup> Tagesobst			
Mi	25. Kutterfrickadelle <sup>21,20,W</sup> mit Ebly dazu Rahmsoße <sup>20,W,26</sup> und Gurkensalat			
Do	26. Eierkuchen <sup>20,W</sup> mit Apfelmus <sup>3</sup> dazu Dessertsoße Vanille <sup>26,1</sup> und Fruchtsaftgetränk Apfel			
Fr	27. Buntes Eierfrickassee <sup>23,3,28,20,W</sup> mit Stampfkartoffeln <sup>26</sup> und rote Grütze <sup>20,W</sup> mit Sahne <sup>26</sup>			
<b>KW 31</b>				
Mo	30. Kochklops in Kapernsoße <sup>20,W</sup> dazu Kartoffeln und Möhrensalat			
Di	31. Hühnerintopf mit Gemüse <sup>28</sup> und Reis, Kartoffelbrot <sup>20,W,R</sup> und Quarkspeise <sup>26</sup>			

**Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebsstieren, 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.**

