

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

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.

