



Mittagessenversorgung August 2018

Inhaltsstoffe:

- 1-Farbstoff; 2-konserviert;
- 3-Antioxidationsmittel;
- 4-Geschmacksverstärker;
- 5-Geschwefelt;
- 6-geschwärzt; 7-gewachst;
- 8-Phosphat; 9-Süßungsmittel;
- 10-Phenylalaninquelle;
- 11-wirkt abführend
- 12-genetisch verändert

Allergenkenzeichnung:

- 20-Glutennhaltiges Getreide; Weizen (W), Roggen (R), Gerste (G), Hafer (H)
- 21-Fisch & Fischerzeugnisse; 22-Krebstiere(Krusten- und Schalentiere)
- 23-Eier & Eiererzeugnisse; 24-Erdnüsse & Erdnüsseerzeugnisse
- 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 31			
Mi 01.	Gulasch „Ungarischer Art“ ^{20W} mit Nudeln ^{20W} und Tagesobst		
Do 02.	Gedünsteter Seelachs ²¹ auf Wurzelgemüse ²⁸ , Senfsoße ^{20W,29} dazu Kartoffeln ²⁶ und Buttermilchdessert ²⁶		
Fr 03.	Hefekloße ^{20W} mit Dessertsoße Vanille ^{26,1} dazu Erdbeer-Dip und Fruchtsaftgetränk Apfel		
KW 32			
Mo 06.	Buchstabensuppe ^{20W,26} mit buntem Gemüse dazu Mischbrot ^{20W,R} und Schokoquark ²⁶		
Di 07.	Wurstgulasch ^{2,3,8,28} in Tomatensoße ^{20W} dazu Gabelspaghetti ^{20W} und Fruchtsaftgetränk Apfel		
Mi 08.	Seelachswürfel in Currysoße ^{20W,21} dazu Stampfkartoffeln ²⁶ und Möhren-Salat		
Do 09.	Schokopuddingsuppe ²⁶ mit ½ Butterbrötchen dazu Banane		
Fr 10.	Chili con carne ^{20W} mit Reis dazu Fruchtkompott		
KW 33			
Mo 13.	Buntes Eierfrikassee ^{23,3,28,20,W} dazu Kartoffeln und Rote Grütze ^{26,W} mit Sahne ²⁶		
Di 14.	Bratkartoffeln mit Fleischfrikadelle ^{20W} und Ketchup ⁹ dazu Gurkensalat		
Mi 15.	Backfisch ^{21,20W,29} mit Zitronensoße ^{20W} dazu Kräuterris und Rotkrautsalat		
Do 16.	Gemüse-Eintopf ²⁶ mit Roggenbrot ^{20W,R} dazu Erdbeerjoghurt ²⁶		
Fr 17.	Schinken-Makkaroni ^{2,3,8,20W} mit Käse-Soße ^{20W,26} und Tagesobst		
KW 34			
Mo 20.	Kartoffelsuppe ²⁸ dazu Wiener-Wurstchen ^{2,3} und „Schulstart-Überraschung“		
Di 21.	Paniertes Seelachsfilet ^{20W,21,29} mit Dill-Soße ^{20W} dazu Stampfkartoffeln ²⁶ und Rotkrautsalat		
Mi 22.	Hühnerfrikassee ^{20W,28} mit Reis und Fruchtsaftgetränk Orange ³		
Do 23.	Möhren-Eintopf ²⁸ dazu Buttermilchbrot ^{20W,R,26} und Fruchtkompott		
Fr 24.	Gabelspaghetti ^{20W} mit Sauce Bolognese ^{20W} dazu Reibekäse ²⁶ und Weißkrautsalat		
KW 35			
Mo 27.	Rührei ^{3,23} mit Rahmspinat ^{25,20W} dazu Salzkartoffeln und Tagesobst		
Di 28.	Putengeschnetzeltes dazu Spätzle ^{20W,23} und Blattsalat		
Mi 29.	Weißkohl-Eintopf²⁸ dazu Roggenbrot^{20W,R} und Erbeerejoghurt²⁶		
Do 30.	Kasserlbraten ^{2,3} in eigener Soße ^{20W} mit Buttererbsen dazu Kartoffeln und Tagesobst		
Fr 31.	Fischfrikadelle ^{21,20W,29} mit Senfsoße ^{20W,29} dazu Kartoffeln und Ananas-Weißkrautsalat		

Für die Sommerferien bieten wir Ihnen Alternativen unser Hit-Menü an
Fruchtkaltschale dazu Butterweizenbrötchen
 wählbar am Vortag bis 8:00 Uhr unter 03332-218166
 Wir bitten um Bestellung jeweils Einrichtungsweise (Kita, Hort)



1. Schultag

Milchreis²⁶ dazu Zimt und Zucker und Apfelsauce³
~~Kraut-Schupfnudel-Pfanne^{20W} mit Rahmsauce^{20W,26} und Fruchtsaftgetränk Orange³~~
 Linsen-Eintopf²⁶ dazu Roggenbrot^{20W,R} und Fruchtkompott

~~Volle Kornnudeln^{20W,R,G} dazu Gemüse-Bolognese^{20,W} und Blattsalat~~

Schnittlauch-Quark²⁶ dazu Kartoffeln und Rote Beete⁹

~~Vanillemilchpudding^{26,20,W} und Fruchtsaftgetränk Apfel~~

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebsstieren, Soja, Erdnüssen, Eiern, Erdnüssen, 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.

