



Sie erreichen uns unter
Telefon-Nr. (03 49 03) 485 10 und **Telefax-Nr. (034903) 485 120**
 Nutzen Sie auch die Möglichkeit zur Online-Bestellung unter
www.bestellung-essenservice-junghans.de.
 (Vorherige Anmeldung und Freischaltung erforderlich!)

	Junior Menü A	Junior Menü B	Junior Menü vegetarisch	Kaltgericht 3 €
Dienstag 01.10.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, Obst	Würstchengulasch ^(2,4,6,a1,i,j) mit Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ und Obst	Makkaroni ^(a1,c) mit Spinat-Gorgonzola Soße ^(a1,g) Obst	Gegrilltes Putensteak ^(a1,c,i,g) mit Curry-Ketchup ⁽⁷⁾ im Baguettebrötchen ^(a1) mit Garnitur
Mittwoch 02.10.	Weißkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch und Apfelmus	Putengeschnetzeltes ^(a1) mit Leipziger Allerlei (Erbsen, Pariser Karotten, Spargel) und Nudeln ^(a1,c) Apfelmus	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Nudelsalat ^(3,5,a1,c,i) mit Kochschinkenstreifen ^(2,4,6,f) und Garnitur
Donnerstag 03.10.	Tag der deutschen Einheit			
Freitag 04.10.	Kesselgulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,f) Bäckerbrötchen ^(a1,a3) Quarkspeise ⁽⁹⁾	Gebratene Hähnchenbrust ^(a1,g) mit Möhregemüse, Geflügelsoße ^(a1) und Salzkartoffeln, Quarkspeise ⁽⁹⁾	Spirelli „Funghi“ ^(a1,a3,c,g,i) in cremiger Champignon- und Quarkspeise ⁽⁹⁾	Mini-Bifteki ^(a1,c,g) , Tzatziki ⁽⁹⁾ mit Krautsalat ⁽²⁾ , mariniertem Paprika, Brötchen ^(a1) und Garnitur
Montag 07.10.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügel- und Suppengemüse, Joghurt ⁽⁹⁾	Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghett ^(a1,c) und Joghurt ⁽⁹⁾	1 Germknödel mit Kirschkernfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,a1) Joghurt ⁽⁹⁾	Boulette ^(a1,c,g,i,j) mit Kartoffelsalat ^(4,i) und Garnitur
Dienstag 08.10.	Wachsohneneintopf ^(a1) mit Rindfleisch, Obst	Panierte Jagdwurstscheibe ^(2,4,a1,c,g) mit Soße ^(a1) , Sommergemüse (Karotten, Erbsen, Bohnen, Blumenkohl) und Kartoffeln, Obst	Blumenkohlröschen in holländischer Soße ^(a1,g,i) , Kartoffeln und Obst	Kräuterbutter-Baguette ^(a1) mit Schnittkäse ^(3,g) ausgarниert mit Tomatenscheiben
Mittwoch 09.10.	Milchreis ⁽⁹⁾ mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Gebratene Hähnchenkeule mit Apfelrotkohl ⁽⁹⁾ und Bratensoße ^(a1) dazu Kartoffeln und Apfelmus	Eieromelett ^(c,g) mit Spinat ^(a1,g) und Kartoffeln, Apfelmus	Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kartoffelsalat ^(4,i) Zitronenecke und Garnitur
Donnerstag 10.10.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit Kasseler-suppenfleisch ^(2,4,6) und Rotkohl-Rohkost	Wiener Würstchen ^(2,4,6,i,j) mit warmem Kartoffelsalat ⁽⁵⁾ und Rotkohl-Rohkost	Nudeln ^(a1,c) dazu mit Mozzarella verfeinerte vegetarische Bolognese ^(a1,a3,i,j,g) und Rotkohl-Rohkost	Baguette „Barbecue“ ^(a1) gefüllt mit gebratenem Rib-Steak ^(a1,i) , Salat, Gewürzgurke ^(4,5) und Barbecue-Sauce ^(6,i)
Freitag 11.10.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i,j,k,m) mit Gemüse und Geflügelfleisch, 1 Scheibe Brot ^(a1,a2) , Quarkspeise ⁽⁹⁾	Fischli ^(a1,d,f) Kräutersoße ^(a1) und Reis, Quarkspeise ⁽⁹⁾	Vollkornnudeln ^(a1) mit Käse-Schnittlauchsoße ^(a1,g) und Quarkspeise ⁽⁹⁾	Berliner Wurstsalat (Würstchenscheiben ^(1,2,3,4,6,g,i,j) Zwiebel, Gewürzgurke ⁽⁵⁾ mit Senf ^(f) mariniert), dazu Brötchen ^(a1)
Montag 14.10.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Pudding ⁽⁹⁾	Bauerngulasch ^(2,4,5,6,a1,i) mit Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ und Pudding ⁽⁹⁾	Vegetarisches Sojage-schnetzeltes „Ungarische Art“ ^(a1,f) (aus Sojaei-weiß) mit Couscous ^(a1,c) Pudding ⁽⁹⁾	Gebratene Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,a1,c,g) mit Kartoffelsalat ^(4,i) und Garnitur
Dienstag 15.10.	Soljanka „Ukrainische Art“ ^(1,2,3,4,5,6,i) mit Bäckerbrötchen ^(a1,a3)	Rostbratwürste „Nürnberger Art“ ^(1,2,6,g,i,j) Soße ^(a1,i) buntes Sauerkraut ^(a1,i) und Kartoffeln	Nudeln ^(a1,c) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(3,a1,g) , bunt ausgarниert	Baguette ^(a1) mit Kasseler-scheiben ^(2,4,6) und Kräuterbutter ⁽⁹⁾ , bunt ausgarниert
Mittwoch 16.10.	Kartoffelsuppe ⁽ⁱ⁾ mit Jagdwurstwürfel ^(2,4,6,i) Quarkspeise ⁽⁹⁾	Putengeschnetzeltes „Pusztá Art“ ^(2,a1) (fruchtige Tomaten-Paprika-soße) mit Butterreis ⁽⁹⁾ Quarkspeise ⁽⁹⁾	Kichererbsen-Bällchen ^(a1,i) mit Tomaten-Zucchini-Ragout ^(a1) und Süßkartoffelpüree ⁽⁹⁾ Quarkspeise ⁽⁹⁾	Paniertes Schweineschnitzel ^(a1,c) und Nudelsalat ^(3,5,a1,c,i) Gewürzgurke ^(4,7) und Garnitur

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe:

Allergene: a – glutenhaltiges Getreide; a1 – Weizen, a2 – Roggen, a3 – Gerste, a4 – Hafer, b – Krebstiere, c – Eier, d – Fisch, e – Erdnüsse, f – Soja, g – Milch (einschließlich Laktose), h – Schalenfrüchte, i – Sellerie, j – Senf, k – Sesam, l – Sojalecithin und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/l, als So. angegeben, m – Lupinen, n – Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. Spuren von Allergenen laut EU LMV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgewiesen werden.

Zusatzstoffe: (1 – mit Geschmacksverstärker, (2 – mit Antioxidationsmittel, (3 – mit Farbstoff, (4 – mit Konservierungsstoff, (5 – mit Süßungsmittel, (6 – mit Phosphat, (7 – mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln

Unsere Speisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.

Bestellschein

Name				
Vorname				
Einrichtung / Schule				
KD-Nr.		Klasse		
Ort der Ferienbetreuung				
10.10.2019 - 04.10.2019				
	A	B	Veg	Kalt
Di				
Mi				
Fr				
07.10.2019 - 11.10.2019				
	A	B	Veg	Kalt
Mo				
Di				
Mi				
Do				
Fr				
14.10.2019 - 18.10.2019				
	A	B	Veg	Kalt
Mo				
Di				
Mi				
Do				
Fr				
21.10.2019 - 25.10.2019				
	A	B	Veg	Kalt
Mo				
Di				
Mi				
Do				
Fr				
28.10.2019 - 31.10.2019				
	A	B	Veg	Kalt
Mo				
Di				
Mi				

Reformationstag

Unser Beitrag zu einer gesunden Ernährung –

Mit einem schmackhaften, qualitativ hochwertigen Essen möchten wir mit der Schul- und Kinderverpflegung unseren Beitrag zur Förderung der geistigen und körperlichen Entwicklung der Schüler und Kinder leisten.

Wir haben unsere Zulieferer verpflichtet, bei der Lebensmittelherstellung weitestgehend auf die Verwendung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen zu verzichten.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe, die gemäß Zusatzstoff-Zulassungsverordnung noch in unseren Menüs gekennzeichnet sind, haben eine technologische Wirkung im Lebensmittel und wurden herstellungsbedingt zugefügt.

Durch unsere Speisenplanung und Speisenherstellung tragen wir zu einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Ernährung bei.

Dazu leistet das tägliche Mittagessen einen wesentlichen Beitrag. Mit der Auswahl unserer Speisen wollen wir sicherstellen, dass die Mittagsversorgung Ihres Kindes den Empfehlungen für eine optimale und ausgewogene Nährstoffversorgung entspricht.

Wir freuen uns auf eine weiterhin gute Zusammenarbeit und wünschen Ihren Kindern einen „Guten Appetit“.

Partyservice

Wir garantieren Ihnen - Ihr Fest wird ein Erlebnis!
Für ein persönliches Gespräch stehen wir Ihnen
gern zur Verfügung!



Sommerrodelbahn Wippra GmbH
Wolfstal / Ortseingang (Richtung Bahnhof)

Besuchen Sie auch unser Bistro

in der Industriestraße 24
in 06869 Coswig (Anhalt)!

Von Montag bis Freitag
07.30 bis 13.30 Uhr geöffnet.
Frühstück von 07.30 bis 10.30 Uhr
Mittag von 10.30 bis 13.30 Uhr

Unser Bistro steht Ihnen auch
an den Wochenenden für
Geburtstage, Feiern oder sonstige
Veranstaltungen zur Verfügung.
Sprechen Sie uns einfach an.

Einen guten Appetit
wünscht Ihnen Ihr Team von



Menüdienst • Partyservice • Cafeteria

Nutzen Sie auch die Möglichkeit zur Online-Bestellung unter
www.bestellung-essenservice-junghans.de.
(Vorherige Anmeldung und Freischaltung erforderlich!)

Unsere Telefon-Nr. (03 49 03) 485 10
Unsere Telefax-Nr. (03 49 03) 485 120



01. Oktober 2019 bis 31. Oktober 2019

Juniorspeiseplan

Telefonische Bestellzeiten:

Mo. bis Fr. von 06.00 Uhr bis 15.00 Uhr
Zu- und Abbestellungen am Liefertag bis 7.30 Uhr

Marktbedingte Änderungen sind vorbehalten.
Reklamationen nur am Liefertag!
Lieferung in Assiette / Thermoport bleibt vorbehalten.

Essenservice Junghans GmbH

Industriestraße 24, 06869 Coswig (Anhalt)
Telefon (03 49 03) 485 10
Telefax (03 49 03) 485 120*
Mail bestellung@essenservice-junghans.de
Internet www.essenservice-junghans.de

* Wir bitten Sie, sich den Empfang Ihrer Telefax-Bestellung
telefonisch bestätigen zu lassen.



Dieser Betrieb wird vom Labor
für Ernährung und Hygiene ÖHMI
Analytik GmbH Magdeburg
betreut und beraten.