



# Wochenmenüs\*

03.08. bis 07.08.	Hühnerfrikassee <sup>(1a,a3,j)</sup> mit Reis
10.08. bis 14.08.	Geflügeldöner <sup>(2,a1,g,k)</sup> (kalt) (nur bis 2 Tage vorher bestellbar!)
17.08. bis 21.08.	Blumenkohl in Rahmsoße <sup>(a1)</sup> mit Kartoffeln
24.08. bis 28.08.	Milchreis <sup>(9)</sup> mit gebratener Knacker <sup>(2,4,6,j)</sup>
31.08.	Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Bolognese-Soße <sup>(a1)</sup>

**Achtung!** Zukünftig sind Zubestellungen nur noch bis zum Vortag bis 14.30 Uhr möglich! Abbestellungen können weiterhin am Liefertag bis 7.30 Uhr erfolgen.

	Junior Menü A	Junior Menü B	Junior Menü vegetarisch
Montag 03.08.	Eierstichsuppe <sup>(c,g)</sup> mit Suppengemüse <sup>(a1,i)</sup> , Geflügelfleisch, 1 Scheibe Brot <sup>(a1,a2)</sup>	Schweineragout <sup>(a1)</sup> mit Gemüse-Nudeln <sup>(a1,c)</sup> (Karotten, Erbsen, Mais) und Joghurt <sup>(9)</sup>	Rote Linsen-Bolognese <sup>(a1)</sup> mit Suppengrün <sup>(i)</sup> und Makkaroni <sup>(a1,c)</sup> dazu Joghurt <sup>(9)</sup>
Dienstag 04.08.	Saure Kartoffelsuppe <sup>(1,2,3,4,5,6,a1,g,i)</sup> mit saurer Sahne und Bockwurstwürfeln	Currywurstgulasch <sup>(2,4,6,a1,i,j)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(9)</sup> , Tomatensalat	Gekochte Eier <sup>(c)</sup> in Senfsoße <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln, dazu Tomatensalat
Mittwoch 05.08.	Cremige Blumenkohlsuppe <sup>(a1)</sup> mit Suppenfleischklößchen <sup>(2,a1,c)</sup>	Schweinebraten mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Mischgemüse und Kartoffeln	Pizza „Vegetaria“ <sup>(2,3,a1,a3,g)</sup> mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken
Donnerstag 06.08.	Grüne Bohnensuppe <sup>(a1)</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup> , Obst	Jägerschmaus <sup>(a1,i)</sup> (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> und Obst	Vegetarische Maultaschen mit Kräuter-Soße <sup>(a1,g)</sup> , Obst
Freitag 07.08.	Schokopudding-Suppe <sup>(a1,g)</sup> mit Zwieback <sup>(a1,a3,i,g)</sup>	Gebratenes Seelachsfilet <sup>(a1,d)</sup> , Spinat-Käse Soße <sup>(3,a1,g)</sup> , mit Reis <sup>(9)</sup> dazu Pudding <sup>(9)</sup>	Blumenkohl in Soße <sup>(a1,g,i)</sup> mit Salzkartoffeln und Pudding <sup>(9)</sup>
Montag 10.08.	Fleischklößchensuppe <sup>(2,a1,c)</sup> (Schwein) mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> und Gemüse und Brot <sup>(a1,a2)</sup>	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> und Tomatensoße <sup>(a1)</sup> mit Würstchenwürfeln <sup>(1,2,3,4,5,6)</sup>	Spinat-Dinkel Puffer <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Petersiliensoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln,
Dienstag 11.08.	Wirsingkohleintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch	Gehacktesstippe <sup>(a1)</sup> mit Paprika und Gewürzgurkenwürfel <sup>(5)</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>(9)</sup>	Blumenkohl-Käse-Knusperstern <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Sauce Hollandaise <sup>(a1,g,i)</sup> und Kartoffeln
Mittwoch 12.08.	Milchreis <sup>(9)</sup> mit Zucker und Zimt dazu Mandarinen-Kompott	Kohlroulade mit Schweinefleischfüllung <sup>(a1,c)</sup> mit Bratensoße <sup>(a1,i)</sup> und Kartoffeln, Mandarinen-Kompott	Tomatensuppe <sup>(a1)</sup> mit Reis <sup>(9)</sup> und Kräutern, Vollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>
Donnerstag 13.08.	Linsensuppe <sup>(a1,i)</sup> , mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup> , Obst	Schweinegulasch <sup>(a1)</sup> mit Nudeln dazu Obst	Pikanter Schnittlauchquark <sup>(9)</sup> mit Kartoffeln, Obst
Freitag 14.08.	Reissuppe <sup>(9)</sup> mit Rindfleisch und Suppengrün <sup>(i)</sup> , Joghurt <sup>(9)</sup>	Hokifilet „Müllerin Art“ <sup>(a1,d)</sup> , helle Soße mit Gemüsejulienne <sup>(a1,i)</sup> (Karotten-, Sellerie- und Porreestreifen) dazu Butterreis <sup>(9)</sup> , Joghurt <sup>(9)</sup>	Bunte Nudeln <sup>(a1,c)</sup> -Broccoli-Soße <sup>(a1,g,i)</sup> dazu Joghurt <sup>(9)</sup>
Montag 17.08.	Graupensuppe <sup>(a3,i,j)</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup>	Gehacktesklößchen <sup>(a1,c,g,i,j)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Sauerkraut <sup>(a1,i)</sup> und Salzkartoffeln	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ mit Sauce Hollandaise <sup>(a1,g,i)</sup>
Dienstag 18.08.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,j)</sup> , Brötchen <sup>(a1,a3)</sup>	Fischboulette <sup>(a1,d,g)</sup> in Senfsoße <sup>(a1,i)</sup> und Kartoffeln, dazu Gurkensalat	Spätzle <sup>(a1,c,i)</sup> -Pfanne mit buntem Gemüse (Karotten, Broccoli und Blumenkohl) und Kräutern, Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> , Gurkensalat

	Junior Menü A	Junior Menü B	Junior Menü vegetarisch
Mittwoch 19.08.	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus <sup>(2)</sup>	Buntes Hühnerfrikassee <sup>(a1,a3,j)</sup> mit feinem Gemüse und Kartoffeln, dazu Apfelmus <sup>(2)</sup>	Makkaroni <sup>(a1,c)</sup> mit Spinat-Gorgonzola Soße <sup>(a1,g)</sup> , dazu Apfelmus <sup>(2)</sup>
Donnerstag 20.08.	Buchstabennudelsuppe <sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse <sup>(i)</sup> und Geflügelfleisch, dazu Pudding <sup>(9)</sup>	Gebratene Jagdwurstscheibe <sup>(1,2,3,4,6,i)</sup> mit Spirelli <sup>(a1,c)</sup> und Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , dazu Pudding <sup>(9)</sup>	Schoko-Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit Milchbrötchen <sup>(2,a1,c,g)</sup>
Freitag 21.08.	Würzige Gyrossuppe <sup>(a1,g)</sup> mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne dazu ein Brötchen <sup>(a1,a3)</sup>	Gebratene Fischfiguren <sup>(a1,d,f)</sup> mit Dillsoße <sup>(a1)</sup> und Risi-Bisi <sup>(9)</sup> , Quarkspeise <sup>(9)</sup>	-Nudeln <sup>(a1)</sup> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , Quarkspeise <sup>(9)</sup>
Montag 24.08.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ mit Suppengemüse <sup>(i)</sup> und Würstchenwürfeln <sup>(1,2,3,4,5,6)</sup> , dazu Obst	Rührei <sup>(c,g,i)</sup> mit Spinat <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, dazu Obst	Ravioli <sup>(a1,c,g)</sup> gefüllt mit Käse und Spinat und Schnittlauchsoße <sup>(a1,g)</sup> , Obst
Dienstag 25.08.	Nudelsuppe <sup>(a1,c)</sup> mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, und Brot <sup>(a1,a2)</sup>	Paniertes Geflügelschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , buntem Gemüse (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Milchnudeln <sup>(3,a1,c,g)</sup> mit -Apfelmus
Mittwoch 26.08.	Vanillepuddingsuppe <sup>(3,a1,g)</sup> mit Erdbeerkompott	Fleischklößchen <sup>(a1,c,g)</sup> in Tomatensoße <sup>(a1)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup>	Eierragout <sup>(a1,c)</sup> mit Kartoffeln
Donnerstag 27.08.	Erbsensuppe mit Kasseler Suppenfleisch <sup>(2,4,6)</sup> , Obst	Hörnchennudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> , Obst	Thai-Gemüsepfanne <sup>(a1,i)</sup> süß-sauer mit Basmatireis <sup>(9)</sup> , Obst
Freitag 28.08.	Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit Kirschkompott	Backfischfilet <sup>(a1,g,i)</sup> Dillsoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(9)</sup> , Kirschkompott	Tomatisierte Gemüsesuppe „Minestrone Art“ mit Nudeln <sup>(a1)</sup> und 1 Scheibe Brot <sup>(a1,a2)</sup>
Montag 31.08.	Serbische Bohnensuppe <sup>(i)</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup> , Pudding <sup>(9)</sup>	Putengeschnetzeltes <sup>(a1)</sup> „Gärtnerin Art“ mit Kartoffelpüree <sup>(9)</sup> dazu Pudding <sup>(9)</sup>	Bunte Nudeln <sup>(a1)</sup> mit fruchtiger Tomaten-Mozzarella-Soße <sup>(a1,g)</sup> Pudding <sup>(9)</sup>

**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 – Schwefeldioxid 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 LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen 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				
03.08.2020 - 07.08.2020				
	A	B	Veg	WoMü
Mo				
Di				
Mi				
Do				
Fr				
10.08.2020 - 14.08.2020				
	A	B	Veg	WoMü
Mo				
Di				
Mi				
Do				
Fr				
17.08.2020 - 21.08.2020				
	A	B	Veg	WoMü
Mo				
Di				
Mi				
Do				
Fr				
24.08.2020 - 28.08.2020				
	A	B	Veg	WoMü
Mo				
Di				
Mi				
Do				
Fr				
31.08.2020				
	A	B	Veg	WoMü
Mo				
Di				
Mi				
Do				
Fr				

\* Aufgrund der räumlichen Begebenheiten ist eine Bestellung des Wochenmenüs (WoMü) in der Grundschule Nudersdorf und in der Grundschule Astrid-Lindgren in Zerbst leider nicht möglich.

## 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!



So erkennen Sie unsere -Kennzeichnung. Wo  drauf steht, ist auch  drin. Mit der -Komponente, die mit dem -Siegel gekennzeichnet ist, stellen wir sicher, dass sie gemäß den Regelungen der EG-Öko-Verordnung hergestellt ist und durch Grünstempel® DE ÖKO-021-Kontrollstelle geprüft wird.

## Unser Bistro

in der Industriestraße 24  
in 06869 Coswig (Anhalt)

steht Ihnen für Geburtstage,  
Feiern oder sonstige Veranstaltungen  
zur Verfügung.  
Sprechen Sie uns einfach an.

Einen guten Appetit  
wünscht Ihnen Ihr Team von



# ESSENSERVICE Junghans

## Menüdienst • Partyservice • Bistro

Nutzen Sie auch die Möglichkeit zur Online-Bestellung unter  
[www.bestellung-essenservice-junghans.de](http://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. August 2020 bis 31. August 2020

## Juniorspeiseplan

Telefonische Bestellzeiten:

Mo. bis Fr. von 07.00 Uhr bis 14.30 Uhr

**Achtung!** Derzeit Zubestellungen nur noch bis zum Vortag bis 14.30 Uhr  
möglich! 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](mailto:bestellung@essenservice-junghans.de)

Internet [www.essenservice-junghans.de](http://www.essenservice-junghans.de)

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



EU-Nicht-EU-Land-  
wirtschaft