





























































# Mittagessenversorgung Januar 2022

 Schweinefleisch
  Rindfleisch
  Geflügel
  Fisch
  Vegetarisch / fleischlos

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.de](mailto:dussmann-coolcooking.de)  
[coolcooking-nordost@dussmann.de](mailto:coolcooking-nordost@dussmann.de)

		Menü 1 (M1)		Menü 2 Vegetarisch (M2)	
<b>KW 01</b>					
Mo	03.	Kartoffelsuppe <sup>26,28</sup> mit Wursteinlage <sup>28</sup> , Saft			
Di	04.	 Hühnerfrikassee <sup>28</sup> mit Spargel <sup>3</sup> , Blumenkohl und Champignons dazu Reis <sup>26,28</sup> , Frischobst			
Mi	05.	 Möhreintopf <sup>26,28</sup> mit Rindfleisch dazu Brot <sup>20(W)</sup> , Rote Grütze mit Vanillesoße <sup>26</sup>			
Do	06.	 Hackbraten <sup>20(W),23</sup> mit Soße <sup>20(W)</sup> , Butterbohnen <sup>26</sup> und Kartoffeln, Frischobst		Spaghetti <sup>20(W)</sup> mit Spinatrahmsoße <sup>26</sup> , Frischobst	
Fr	07.	 Fischragout <sup>20(W),21</sup> mit Gemüsestreifen dazu Reis <sup>26,28</sup> , Fruchtjoghurt <sup>26</sup>		Grießbrei <sup>26</sup> mit heißen Kirschen	
<b>KW 02</b>					
Mo	10.	 Brühreis <sup>28</sup> mit Hühnerfleisch <sup>28</sup> und Brot <sup>20(W)</sup> , Schokoladenpudding <sup>26</sup>		Brokkoli- Nussecken <sup>20(W),23</sup> mit Kräutersoße <sup>20(W)</sup> und Kartoffeln, Schokoladenpudding <sup>26</sup>	
Di	11.	 Seefisch <sup>20(W),21,23</sup> mit Kräutersoße <sup>20(W)</sup> , Buttererbsen <sup>26</sup> und Kartoffeln, Apfelmus <sup>3</sup>		Milchreis <sup>26</sup> Z&Z dazu Apfelmus <sup>3</sup>	
Mi	12.	Jägerschnitzel <sup>20(W),23</sup> mit Soße <sup>20(W)</sup> , Rotkohl und Kartoffelpüree <sup>26</sup> , Mandarinenkompott <sup>3</sup>		 Vegetarische Soljanka <sup>3</sup> mit Gemüse und Tofu dazu Brötchen <sup>20(W)</sup> , Mandarinenkompott <sup>3</sup>	
Do	13.	 Fruchtiges Hähnchencurry <sup>20(W),26</sup> mit Pfirsich <sup>3</sup> und Reis <sup>26,28</sup> , Banane		Lausitzer Quark <sup>26</sup> (mit Zwiebeln) mit Leinöl und Kartoffeln, Banane	
Fr	14.	Wurstgulasch <sup>3,20(W),28</sup> mit Gabelspaghetti <sup>20(W)</sup> , Fruchtcocktail <sup>3</sup>		 Vegetarische Paprikaschote <sup>28</sup> mit Soße <sup>20(W)</sup> und Kartoffeln, Fruchtcocktail <sup>3</sup>	
<b>KW 03</b>					
Mo	17.	Erseneintopf <sup>28</sup> mit Kasslerfleisch, Fruchtjoghurt <sup>26</sup>		 Blumenkohl mit holländischer Soße <sup>20(W)</sup> und Kartoffeln, Fruchtjoghurt <sup>26</sup>	
Di	18.	 Putengulasch <sup>20(W),28</sup> mit Champignons und Kartoffeln, Pfirsichkompott <sup>3</sup>		Vegetarischer Linseneintopf <sup>28</sup> mit Brot <sup>20(W)</sup> , Pfirsichkompott <sup>3</sup>	
Mi	19.	Bratwurst <sup>28</sup> mit Soße <sup>20(W)</sup> , Sauerkraut und Kartoffeln, Obst		 Eier <sup>23</sup> süß sauer mit Kartoffeln und rote Bete <sup>3</sup> , Obst	
Do	20.	Spaghetti <sup>20(W)</sup> Bolognese <sup>3,20(W),28</sup> mit Reibekäse <sup>26</sup> , Fruchtquark <sup>26</sup>		 Rahmchampignons <sup>20(W),26</sup> mit Kräuterreis <sup>26,28</sup> , Fruchtquark <sup>26</sup>	
Fr	21.	 Paniertes Fischfilet <sup>20(W),21,23</sup> mit Remouladensoße <sup>26</sup> , Salzkartoffeln und Weißkraut-Möhrensalat		Schokoladensuppe <sup>26</sup> mit Cornflakes <sup>20(W)</sup> , Banane	
<b>KW 04</b>					
Mo	24.	Kohlrübeneintopf <sup>28</sup> mit Kasslerfleisch und Brot <sup>20(W)</sup> , Monsterbacke <sup>26</sup>		 Gabelspaghetti <sup>20(W)</sup> mit Tomatensoße <sup>3</sup> und Reibekäse <sup>26</sup> , Monsterbacke <sup>26</sup>	
Di	25.	 Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ <sup>20(W),26</sup> mit Zwiebeln, Gurken, rote Bete <sup>3</sup> und Reis <sup>26,28</sup> , Banane		Butternudeln <sup>20(W),26</sup> mit Zimt & Zucker, Banane	
Mi	26.	Bulette <sup>23,28</sup> mit Mischgemüsesoße <sup>20(W)</sup> und Kartoffeln, Obstkompott <sup>3</sup>		 Rührei <sup>23</sup> mit Buttererbsen <sup>26</sup> und Kartoffelbrei <sup>26</sup> , Obstkompott <sup>3</sup>	
Do	27.	Kasslerbraten mit Soße <sup>20(W)</sup> , bayrisch Kraut und Kartoffeln, Vanillepudding <sup>26</sup>		 Vegetarischer Gemüseintopf <sup>26,28</sup> mit Brot <sup>20(W)</sup> , Vanillepudding <sup>26</sup>	
Fr	28.	 Backfisch <sup>20(W),21,23</sup> mit Tomatensoße <sup>3,20(W)</sup> und Reis <sup>26,28</sup> , Frischobst		Gemüseschnitte <sup>26,28</sup> mit Kräutersoße <sup>20(W)</sup> und Kartoffeln, Frischobst	
<b>KW 05</b>					
Mo	31.	Gokkelchen <sup>20(W),23</sup> mit Rahmgemüse <sup>26</sup> und Kartoffeln, Joghurt <sup>26</sup>		 Grüne Bohneneintopf <sup>26,28</sup> mit saurer Sahne <sup>26</sup> und Brot <sup>20(W)</sup> , Joghurt <sup>26</sup>	

**Wir bitten um eine reguläre Essenbestellung! Wegen der aktuellen Pandemielage gilt dieser Plan vorbehaltlich. Bei anhaltender Schul-/Kitaschließung gilt ein Notspeiseplan.**  
 Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren 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. Die gesetzlich kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene sind im Aushang an der Speisenausgabe sowie im Dussmann Online-Bestellportal erläutert.

Unser Menü mit dem Logo  clever essen kochen wir nach den Qualitätsstandards der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.)