

# SPEISENPLAN – Mittagessenversorgung – MONAT Mai 2022

**Kontaktinformation  
für Eltern und Schüler**

Servicebüro Kinder- und Schulverpflegung  
Montag bis Freitag von 06:30 Uhr bis 17:30 Uhr  
dussmann-coolcooking.de

Fon: +49-3361-365056-0  
Fax: +49-3361-365056-20  
[coolcooking-nordost@dussmann.de](mailto:coolcooking-nordost@dussmann.de)

Vielen Dank für eine reguläre Essenbestellung!  
Pandemiebedingt gilt dieser Plan vorbehaltlich.  
Einen Notspeiseplan halten wir vor.

	 Schweinefleisch	 Rindfleisch	 Geflügel	 Fisch	 Vegetarisch / fleischlos	
	<b>Menü 1 (M1)</b>			<b>Menü 2 (M2)</b>		
<b>KW 18</b>						
Mo	02.	Putengulasch <sup>20(W)</sup> mit Champignons <sup>3</sup> dazu Spätzle <sup>20(W)</sup> Obst 		Tortelini <sup>20(W)</sup> mit Käsesoße <sup>26</sup> Obst		
Di	03.	Wellmitzer Grützwurst mit Spreewälder Sauerkraut und Kartoffeln, Fruchtsaft		Grießbrei <sup>26</sup> mit Fruchtsoße <sup>3,20(W)</sup> Fruchtsaft 		
Mi	04.	Grüne Bohneneintopf <sup>26,28</sup> mit Rindfleisch dazu Brot <sup>20(W)</sup> Quarkspeise <sup>26</sup> 		Blumenkohl mit holländischer Soße <sup>20(W),26</sup> , Kartoffeln, Quarkspeise <sup>26</sup>		
Do	05.	Spaghetti <sup>20(W)</sup> Bolognese <sup>28</sup> mit geriebenem Käse <sup>26</sup> Fruchtkompott <sup>3</sup>		Kohlroulade <sup>25,26,28</sup> (vegetarisch) mit Soße <sup>20(W)</sup> , Kartoffeln, Fruchtkompott <sup>3</sup> 		
Fr	06.	Seelachs <sup>20(W),21,23</sup> mit Remouladensoße <sup>26</sup> und Kartoffeln dazu Möhrensalat 		Eierfrikassee <sup>20(W),23,26</sup> mit Pilzen <sup>3</sup> , Spargel <sup>3</sup> , Blumenkohl dazu Reis <sup>26,28</sup> Möhrensalat		
<b>KW 19</b>						
Mo	09.	Krautgulasch <sup>20(W)</sup> mit Kartoffeln, Pudding <sup>26</sup>		Gemüsepfanne mit Sc. Bernaise <sup>26</sup> dazu Reis <sup>26,28</sup> Pudding <sup>26</sup> 		
Di	10.	Seelachswürfel <sup>21</sup> in Gemüse-Meerrettichsoße <sup>20(W),26</sup> dazu Kräuterreis <sup>26,28</sup> Obst 		Nudeln <sup>20(W)</sup> mit Tomatensoße <sup>3,20(W)</sup> und geriebenem Käse <sup>26</sup> Obst		
Mi	11.	Currybratwurst <sup>28</sup> mit Kartoffelbrei <sup>26</sup> Apfelmus <sup>3</sup>		Kartoffelpuffer <sup>20(W),23</sup> mit Zucker und Apfelmus <sup>3</sup> 		
Do	12.	Möhren- Blumenkohleintopf <sup>26,28</sup> mit Hühnerfleisch, Brot <sup>20(W)</sup> Fruchtkompott <sup>3</sup> 		Gemüseschnitzel <sup>28</sup> mit Kräutersoße <sup>20(W)</sup> und Kartoffeln, Fruchtkompott <sup>3</sup>		
Fr	13.	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Zwiebeln, rote Bete <sup>3</sup> und Gewürzgurken <sup>3</sup> , dazu Reis <sup>26,28</sup> Obst 		Gekochtes Ei <sup>23</sup> mit Remouladensoße <sup>26</sup> und Kartoffeln, Obst		
<b>KW 20</b>						
Mo	16.	Hähnchensteak natur mit Soße <sup>20(W)</sup> , Kartoffeln und Bohnensalat <sup>3</sup> 		Paprikaschote <sup>25</sup> (vegetarisch) mit Soße <sup>20(W)</sup> und Kartoffeln, Milchtrink <sup>26</sup>		
Di	17.	Makkaroni <sup>20(W)</sup> mit Wurstgulasch <sup>20(W),28</sup> , Obst 		Germknödel <sup>20(W),26</sup> mit Vanillesoße <sup>26</sup> Obst		
Mi	18.	Pichelsteiner Eintopf <sup>26,28</sup> mit Rindfleisch, Fruchtkompott <sup>3</sup>		Lausitzer Quark <sup>26</sup> mit Zwiebeln und Leinöl dazu Kartoffeln, Fruchtkompott <sup>3</sup> 		
Do	19.	Züricher Rahmgeschnetzeltes <sup>20(W),26</sup> mit Reis <sup>26,28</sup> Quarkspeise <sup>26</sup>		Linseneintopf (vegetarisch), Quarkspeise <sup>26</sup> 		
Fr	20.	Marinierter Hering <sup>21</sup> „Hausfrauen Art“ <sup>26</sup> mit Kartoffeln, Obst 		Rührei <sup>21</sup> mit Spinat <sup>20(W),26</sup> und Kartoffeln, Obst		
<b>KW 21</b>						
Mo	23.	Italienische Nudelpfanne <sup>20(W)</sup> mit Hähnchenfleisch, Pudding <sup>25</sup> 		Sellerieschnitzel <sup>20(W),23,28</sup> mit Soße <sup>20(W)</sup> und Kartoffelbrei <sup>26</sup> Pudding <sup>26</sup>		
Di	24.	Schweineschnitzel <sup>20(W),23</sup> mit Gemüsesoße <sup>20(W)</sup> und Kartoffeln, Obst 		Milchreis <sup>26</sup> mit Zimt & Zucker dazu Apfelmus <sup>3</sup>		
Mi	25.	Backfisch <sup>20(W),21</sup> mit Zitronen-Buttersoße <sup>20(W),26</sup> und Kartoffeln, Joghurt <sup>26</sup> 		Kartoffelsuppe <sup>26</sup> (vegetarisch), Joghurt <sup>26</sup>		
Do	26.	<b>Christi Himmelfahrt</b>		<b>Christi Himmelfahrt</b>		
Fr	27.	<b>Brückentag</b>		<b>Brückentag</b>		
<b>KW 22</b>						
Mo	30.	Schweinegulasch <sup>3,320(W)</sup> mit Nudeln <sup>20(W)</sup> Obst 		Hefeklöße <sup>20(W),23</sup> mit Blaubeersoße <sup>20(W)</sup> Obst		
Di	31.	Hähnchenpfanne süß sauer <sup>22(W),26</sup> mit Reis <sup>26,28</sup> Quarkspeise <sup>26</sup>		Rührei <sup>23</sup> mit Kartoffelbrei <sup>26</sup> und Gurkensalat 		

Unser Menü mit dem Logo  clever essen kochen wir nach den Qualitätsstandards der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) ID: 0401

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. 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.