



SPEISENPLAN – Mittagessenversorgung – MONAT Juli 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

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

		Schweinefleisch	Rindfleisch	Geflügel	Fisch	Vegetarisch / fleischlos		
Menü 1 (M1)				Menü 2 (M2)				
KW 26								
Fr	01.	Schinkennudeln ^{20(W)} , Tomatensoße ^{20(W),28} , Chinakohl mit Frucht				Gurkenquark ²⁶ mit Leinöl, Kartoffeln, Chinakohl mit Frucht ³		
KW 27								
Mo	04.	Boulette ^{20(W),23,28} , Bratensoße ^{20(W),28} , Bohnensalat ³ , Kartoffeln und Apfelkompott				Grüne Bohneneintopf mit saurer Sahne ^{20(W),23} , Brot ^{20(W)} dazu Apfelkompott ³		
Di	05.	Brathering ^{3,20(W)} mit Bratkartoffeln, dazu Gurken-Tomatensalat und Obst				Hefeklöße ^{20(W)} mit Kirsch-Heidelbeersoße und Obst		
Mi	06.	Kartoffelsuppe ²⁸ mit Wursteinlage ^{2,3} dazu Obst				<i>Letzter Schultag – nur ein Essen</i>		
Do	07.	Hühnerfrikassee ^{20(W),26} mit Spargel, Blumenkohl, Reis, Monsterbacke						
Fr	08..	Kassler Braten mit Soße ^{20(W)} Bayrisch- Kraut, Kartoffeln, Obst						
KW 28								
Mo	11.	Brühnudeln mit Gemüse ^{20(W),28} und Hühnerfleisch, Brot ^{20(W)} Banane						
Di	12.	Gulasch ^{20(W)} mit Apfelrotkohl ³ , Kartoffeln, Vanillepudding ²⁶ mit Schokosoße ²⁶						
Mi	13.	Jägerschnitzel ^{20(W),23} mit Tomatensoße ^{20(W)} , Gabelspaghetti ^{20(W)} dazu Mandarinenkompott ³						
Do	14.	Züricher Geschnetzeltes ^{20(W),26} mit Reis und Quarkspeise						
Fr	15.	Backfisch ^{20(W),21,23} mit Zitronen-Buttersoße ^{20(W),26} , Erbsen ²⁶ , Kartoffeln und Obst						
KW 29								
Mo	18.	Hackfleischrolle ^{20(W),23,28} , Soße mit Schmorbohnen ^{20(W)} , Kartoffeln und Obst						
Di	19.	Leipziger Allerlei-Eintopf mit Rind dazu Brot ^{20(W)} und Quarkspeise ²⁶						
Mi	20.	Spaghetti ^{20(W)} „Bolognese“ ^{20(W),28} mit Reibekäse und Pfirsichkompott ³						
Do	21.	Milchreis ²⁶ mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus ³				Vegetarischer Möhreintopf ^{20(W)} mit Brot ^{20(W)} und Apfelmus ³		
Fr	22.	Panierter Fisch ^{20(W),21,23} mit Remouladensoße ²⁶ und Kartoffeln, Möhrensalat ³						
KW 30								
Mo	25.	Brühreis ²⁸ mit Hühnerfleisch und Brot ^{20(W)} , dazu Wassermelone						
Di	26.	Lausitzer Quark ²⁶ mit Zwiebeln und Leinöl dazu Kartoffeln, Obst						
Mi	27.	Gockelchen ^{20(W),23} mit Soße ^{20(W)} , Blumenkohl ²⁶ und Kartoffeln, Joghurt ²⁶						
Do	28.	Rührei ²³ mit Kartoffelbrei ²⁶ , Gurkensalat dazu Obst						
Fr	29.	Fischstäbchen ^{20(W),21,23} mit Tomatensoße ^{20(W)} und Reis, Weißkrautsalat ³						



In den Ferien gibt es bevorzugt die Wunschesen der Kids!

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.