




























SPEISENPLAN – Mittagessenversorgung – MONAT September 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 35					
Do	01.	Kesselgulasch ^{20(W)} , dazu Brötchen ^{20(W)} und Obst der Saison		Vegetarischer Kohlrabi Eintopf, dazu Brot ^{20(W)} und Obst	✓
Fr	02.	Fischbulette ^{20(W),23,26} mit Dillsauce ^{20(W)} , Möhrensalat und Kartoffeln, Apfelkompott		Gabelspaghetti ^{20(W)} in Tomatensoße ^{20(W)} , Reibekäse ²⁶ , Apfelkompott	✓
KW 36					
Mo	05.	Brühnudeln ^{20(W)} mit Hühnerfleisch, dazu Brot ^{20(W)} , Frischobst		Veg. Kohlroulade ^{20(W),23,25} mit Soße ^{20(W)} und Kartoffeln, Frischobst	✓
Di	06.	Fischstäbchen ^{20(W),23,26,29} mit Remoulade ^{20(W),23,29} und Gurkensalat, Kartoffeln, Apfelmus		Milchreis ²⁶ mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus	✓
Mi	07.	Schnitzel ^{20(W)} mit Soße ^{20(W)} und Buttererbsen ²⁶ , Kartoffeln, Mandarinenkompott		Kräuterquark ²⁶ mit Leinöl und Kartoffeln, Mandarinenkompott	✓
Do	08.	Putengeschnetzeltes mit Champignons ^{20(W)} , dazu Reis, Grießpudding ^{20(W),26}		Schokosuppe, Kartoffelpuffer ^{20(W),23} mit Zucker, Gemüseticks	✓
Fr	09.	Krautgulasch ^{20(W)} mit Kartoffeln, Obst der Saison		Vegetarischer Linseneintopf ²⁶ , dazu Brot ^{20(W)} , Obst der Saison	✓
KW 37					
Mo	12.	Hackbraten ^{20(W),23,29} mit Soße ^{20(W)} , dazu Bohnensalat und Kartoffeln, Frischobst		Vegetarischer Bohneneintopf ²⁶ saure Sahne ²⁶ , dazu Brot ^{20(W)} , Frischobst	✓
Di	13.	Hähnchen Curry ^{20(W)} mit Erbsen ²⁶ , dazu Reis, Götterspeise ^{1,3}		Hefeklöße ^{20(W),23,26} mit Fruchtsoße, Gemüseticks	✓
Mi	14.	Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln, Saft		Veg. Möhreintopf, dazu Brot ^{20(W)} , Schokopudding ²⁶ mit Vanillesoße ²⁶	✓
Do	15.	Spaghetti ^{20(W)} „Bolognese“ mit Reibekäse, Obst der Saison		Gek. Eier mit Remoulade ^{20(W),23,29} und Kartoffeln, Rote Betesalat	✓
Fr	16.	Fisch ged. mit Kräutersoße ^{20(W)} , Weißkrautsalat und Kartoffeln, Pfirsichkompott		Veg. Paprikaschote ^{20(W),28,29} mit Soße ^{20(W)} , Kartoffeln, Pfirsichkompott	✓
KW 38					
Mo	19.	Jägerschnitzel ^{20(W)} mit Champignonsoße ^{20(W)} , Rotkohl und Kartoffelbrei ²⁶ , Obst		Grießbrei ²⁶ mit Sauerkirschen, Gemüseticks	✓
Di	20.	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ²⁶ , Brot, rote Grütze mit Vanillesoße ²⁶		Eierfrikassee mit Gemüse ^{20(W)} , Reis, rote Grütze ^{20(W)} mit Vanillesoße ²⁶	✓
Mi	21.	Hackfleischrolle ^{20(W),29} mit Soße ^{20(W)} und Fingermöhren ²⁶ , Kartoffeln, Joghurt ²⁶		Gemüseragout ^{20(W)} mit Ebly, Joghurt ²⁶	✓
Do	22.	Eierkuchen ^{20(W),23,26} mit Zimt und Zucker, dazu Apfelmus		Rührei mit Spinat ^{20(W)} und Kartoffeln, Apfelmus	✓
Fr	23.	Fischragout mit Gemüse ^{20(W),28} , Reis, Vanillepudding ²⁶ mit Schokosoße ²⁶		Kartoffelsuppe ²⁶ , Brot ^{20(W)} , Vanillepudding ²⁶ mit Schokosoße ²⁶	✓
KW 39					
Mo	26.	Hühnerfrikassee ^{20(W)} mit Gemüse und Kapern, dazu Reis, Obst der Saison		Blumenkohl mit holländischer Soße ^{23,26,28} und Kartoffeln, Obst	✓
Di	27.	Chili con Carne ^{20(W)} mit roten Bohnen und Mais, dazu Reis, Quarkspeise ²⁶		Eier süß-sauer ^{20(W)} , Rote Betesalat und Kartoffeln, Quarkspeise ²⁶	✓
Mi	28.	Bratwurst mit Soße ^{20(W)} , dazu Bayrisch Kraut und Kartoffeln, Gemüseticks		Milchnudeln ^{20(W),26} , dazu Zwieback ^{20(W),235,28} , Gemüseticks	✓
Do	29.	Backfisch mit Remoulade, Chinakohl mit Paprika und Kartoffeln, Obst		Rahmchampignon ^{20(W)} mit Reis, Obst der Saison	✓
Fr	30.	Bauerngulasch mit Gabelspaghetti, Monsterbacke		Vegetarischer Erbseneintopf ²⁶ mit Brot ^{20(W)} , Monsterbacke ²⁶	✓

Unsere Speisenplangestaltung berücksichtigt Vorlieben der Kids – Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.) behalten wir dabei im Blick 😊

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.