

























SPEISENPLAN – Mittagessen – MONAT Oktober 2022

**Kontaktinformation
für Eltern und Schüler**

 Servicebüro Kinder- und Schulpflege
 Montag bis Freitag von 07:00 Uhr bis 16:00 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 Vegetarisch (M2)		
KW 40							
Mo	03.	Tag der Deutschen Einheit					
Di	04.	Wurstsoljanka ^{SF} , Brötchen ^{20W} , Obst				Nudeln mit Tomatensoße ^{20W} , Reibekäse ²⁶ , Obst	
Mi	05.	Milchreis ²⁶ Zimt-Zucker, Apfelmus				Veg. Linseneintopf, Brot ^{20W} , Apfelmus	
Do	06.	Pichelsteiner Eintopf mit Rind, Brot ^{20W} , Banane				Kräuterquark ²⁶ , Leinöl, Kartoffeln, Banane	
Fr	07.	Panierter Fisch mit Remoulade ^{23,26} , Kartoffeln, Möhren-Apfelsalat				Gemüseragout ^{20W} , mit Ebly, Möhren-Apfelsalat	
KW 41							
Mo	10.	Hähnchensteak "natur", Soße ^{20W} , Buttermöhren ²⁶ , Kartoffeln, Obst				Veg. grüne Bohnen, saure Sahne ²⁶ , Brot ^{20W} , Obst	
Di	11.	Fischragout ^{20W} mitGemüse und Reis, Schokopudding ²⁶				Gemüseburger, Kräutersoße, Kartoffeln ^{20W} , Schokopudding ²⁶	
Mi	12.	Königsberger Klopse ^{20W} , Kartoffeln, Rote-Beete				Süß-saure Eier ^{20W} Kartoffeln, Rote-Beete	
Do	13.	Brühnudeln ²⁸ mit Hühnerfleisch, Brot ^{20W} , Rote Grütze mit Vanillesoße ²⁶				Nudeln mit Spinatsoße ^{20W} , Rote Grütze mit Vanillesoße ²⁶	
Fr	14.	Hackfleischbällchen ^{20W} in Schmorkohl, Kartoffeln, Obst				Blumenkohl-Käsemedaillon ^{23,26} , Tomatensoße ^{20W} , Reis, Obst	
KW 42							
Mo	17.	Szegediener Gulasch ^{20W} , Kartoffeln, Obst				Veg. Paprikaschote ²⁵ , Soße ^{20W} , Kartoffeln, Obst	
Di	18.	Hähnchenkeule, Soße ^{20W} , Rotkohl, Kartoffeln, Götterspeise ^{1,9}				Rührei, Gemüsesoße ^{20W} mit Kartoffelbrei ²⁶ , Götterspeise ^{1,9}	
Mi	19.	Schinkennudeln ^{SF} , Tomatensoße ^{20W} , Mandarinenkompott				Veg. Erbseneintopf, Mandarinenkompott	
Do	20.	Weißkohleintopf mit Kassler Fleisch, Brot ^{20W} , Joghurt ²⁶				Schokopuddingsuppe ²⁶ , Kartoffelpuffer ^{23,20W} mit Zucker	
Fr	21.	Backfisch, Tomatensoße ^{20W} , Reis, Chinakohlsalat mit Frucht				Veg. Kohlrabi-Eintopf, Brot ^{20W} , Pfirsichkompott	
KW 43							
Mo	24.	Bratwurst ^{SF} , Soße ^{20W} , bayrisch Kraut, Kartoffeln, Obst					
Di	25.	Grießbrei ²⁶ mit Erdbeeren				Möhren-Blumenkohlentopf, Brot ^{20W} , Erdbeeren	
Mi	26.	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage ^{SF} , Vanillepudding ²⁶ mit Saft					
Do	27.	Gabelspaghetti" Bolognese" ^{20W} , Reibekäse ²⁶ , Obst					
Fr	28.	Fischboulette mit Tomatensoße ^{20W} und Reis, Schokomilch ²⁶					
KW 44							
Mo	31.	Reformationstag					


 Herbstferien vom 24.10. – 04.11.2022

 Unser Menü mit dem Logo  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.