

# SPEISENPLAN – Mittagessen – MONAT November2022

**Kontaktinformation  
für Eltern und Schüler**

 Servicebüro Kinder- und Schulverpflegung  
 Montag bis Freitag von 07:00 Uhr bis 16:00 Uhr  
[dussmann-coolcooking.de](http://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.

	Menü 1 (M1)		Menü 2 (M2)	
<b>KW 44</b>				
<b>Di</b>	01.	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch, Brot <sup>20(W)</sup> Frischobst		
<b>Mi</b>	02.	Eierkuchen <sup>20(W),23,26</sup> mit Zucker und Apfelmus		Leipziger Allerlei, Brot <sup>20(W)</sup> , Apfelmus 
<b>Do</b>	03.	Schweinefleischragout <sup>20(W)</sup> mit Gemüse und Reis, Götterspeise <sup>1,9</sup>		
<b>Fr</b>	04.	Rührei <sup>23</sup> mit Spinat <sup>20(W)</sup> dazu Kartoffeln, Fruchtjoghurt <sup>26</sup>		
<b>KW 45</b>				
<b>Mo</b>	07.	Kartoffelsuppe <sup>28</sup> mit Wursteinlage dazu Fruchtkompott		
<b>Di</b>	08.	Hühnerfrikassee <sup>20(W)</sup> mit Spargel und Champignons dazu Reis, Rote Grütze mit Vanillesoße <sup>26</sup>		
<b>Mi</b>	09.	Schweineschnitzel <sup>20(W)</sup> mit Mischgemüesoße <sup>20(W)</sup> und Kartoffeln dazu Obst		Spirelli mit Tomatensoße <sup>20(W)</sup> , Reibekäse, Obst 
<b>Do</b>	10.	Seelachs pan. <sup>20(W)</sup> , Dill Soße <sup>20(W)</sup> , Kartoffeln und Möhrensalat und Pudding <sup>26</sup>		Blumenkohl mit holländischer Soße <sup>20(W),23,26</sup> Kartoffeln und Pudding <sup>26</sup> 
<b>Fr</b>	11.	Wurstgulasch <sup>20(W)</sup> , Gabelspaghetti und Obst		Veg. Pichelsteiner Eintopf <sup>28</sup> mit Brot <sup>20(W)</sup> , dazu Obst 
<b>KW 46</b>				
<b>Mo</b>	14.	Boulette <sup>20(W),23</sup> mit Soße <sup>20(W)</sup> , Kartoffeln, Krautsalat, Obst		Quarkkeulchen <sup>23,26</sup> mit Zucker, Apfelmus 
<b>Di</b>	15.	Gabelspaghetti "Bolognese", Reibekäse <sup>26</sup> , Joghurt <sup>26</sup>		Veg. Graupeneintopf <sup>28</sup> mit Suppengemüse, Brot <sup>20(W)</sup> , Joghurt <sup>26</sup> 
<b>Mi</b>	16.	Brühnudeln <sup>28</sup> mit Hühnerfleisch, Weißbrot <sup>20(W)</sup> Kirschkompott <sup>3</sup>		Gemüse Schnitzel <sup>20(W),23,25</sup> mit Kräutersoße <sup>20(W)</sup> , Kartoffelbrei, Kirschen <sup>3</sup> 
<b>Do</b>	17.	Fischragout <sup>20(W)</sup> mit Gemüse und Kräuterreis, Obstsalat		Milchnudeln <sup>26</sup> mit Zwieback <sup>20(W)</sup> und Obstsalat 
<b>Fr</b>	18.	Züricher Geschntzeltes <sup>20(W),26</sup> mit Champignons und Kartoffeln, Obst		Gemüseragout <sup>26,28,20(W)</sup> mit Ebly, Obst 
<b>KW 47</b>				
<b>Mo</b>	21.	Fleischklößchen <sup>20(W),23,28</sup> in Tomatensoße <sup>20(W)</sup> , Gabelspaghetti, Quarkspeise <sup>26</sup>		Veg. Kohlrabi-Möhreneintopf <sup>28</sup> , Brot <sup>20(W)</sup> , Quarkspeise <sup>26</sup> 
<b>Di</b>	22.	Wellmitzer Grützwurst mit Sauerkraut <sup>3</sup> und Kartoffeln, Obst		Veg. Paprikaschote <sup>20(W),21,25</sup> , Soße <sup>20(W)</sup> , Kartoffeln, Obst 
<b>Mi</b>	23.	Fischstäbchen <sup>20(W)</sup> mit Dillsoße <sup>20(W)</sup> , Kartoffeln, Chinakohlsalat mit Pfirsich		Veg. Gelbe Erbseneintopf dazu Chinakohlsalat mit Pfirsich 
<b>Do</b>	24.	Hähnchenkeule mit Soße <sup>20(W)</sup> Rotkohl und Kartoffeln		Milchreis <sup>26</sup> mit Zimt/Zucker und Apfelkompott 
<b>Fr</b>	25.	Linseneintopf <sup>28</sup> mit Schweinefleisch, Fruchtkompott <sup>3</sup>		Eierragout <sup>20(W),23</sup> mit Gemüse und reis, Fruchtkompott <sup>3</sup> 
<b>KW 48</b>				
<b>Mo</b>	28.	Gemüseeintopf <sup>28</sup> mit Rindfleisch dazu Brot <sup>20(W)</sup> , Obst		Kräuterquark <sup>26</sup> mit Leinöl und Kartoffeln dazu Obst 
<b>Di</b>	29.	Putengoulasch <sup>20(W)</sup> mit Champignon und Kartoffeln dazu Apfelmus		Kartoffelpuffer <sup>20(W),23</sup> mit Zucker und Apfelmus 
<b>Mi</b>	30.	Jägerschnitzel <sup>20(W)</sup> , Tomatensoße <sup>20(W)</sup> , Gabelspaghetti, Obst		Blumenkohl-Käsemedaillon <sup>20(W),23,26</sup> , Kräutersoße <sup>20(W)</sup> , Kartoffeln, Obst 

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.