








































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

 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.

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