



SPEISENPLAN – Mittagessenversorgung – MONAT Dezember 2022

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

Wir bitten um rechtzeitige Essenbestellung bis spätestens zum 15. des Vormonats!
Vielen Dank.

Schweinefleisch Rindfleisch Geflügel Fisch Vegetarisch / fleischlos

		Menü 1 (M1)		Menü 2 (M2)		
KW 48						
Do	01.	Schweinegulasch ^(20w) mit Rotkohl und Kartoffeln, dazu Monsterbacke ²⁶		Tortellini ^(20w) mit Käsefüllung ²⁶ , Tomatensoße und Monsterbacke ²⁶		
Fr	02.	Süß-Saure-Eier ^(20w) mit Kartoffeln und Rote Beete Salat		Grießbrei ²⁶ mit Zimtkirschen		
KW 49						
Mo	05.	Hackbraten ^(20w) mit brauner Soße, dazu Kartoffeln und Blumenkohl, dazu Obst		Gabelspaghetti mit Tomatensoße ^(20w) und Reibekäse ²⁶ , dazu Obst		
Di	06.	Hühnerfrikassee ^(20w) mit Spargel und Blumenkohl, dazu Reis und Apfelmus		Eierkuchen ^(20w) ²³ mit Apfelmus		
Mi	07.	Bratwurst ^(20w) ²⁶ ²⁹ mit Sauerkraut und Kartoffeln, dazu Obst		Möhren-Blumenkohlentopf mit Brot ^(20w) , dazu Obst		
Do	08.	Hähnchencurry ^(20w) mit Pfirsich, dazu Reis		Kohlrabi Schnitzel ^(20w) mit Kräutersoße und Kartoffeln, dazu Chinakohlsalat mit Frucht		
Fr	09.	„Fischli“ ^(20w) ²⁶ ²³ mit Tomatensoße ^(20w) und Reis, dazu Apfelkompott		Blumenkohl mit Sauce Hollandaise ^(20w) ²⁶ ²³ dazu Kartoffeln und Apfelkompott		
KW 50						
Mo	12.	Gebratener Leberkäse ^(20w) mit brauner Soße, dazu Kartoffelpüree ²⁶ und Bohnensalat		Kräuterquark ²⁶ mit Leinöl, dazu Kartoffeln und Bohnensalat		
Di	13.	Makkaroni mit Bolognese ^(20w) und Reibekäse ²⁶ , dazu Obst		Gemüseburger mit Tomatensoße ^(20w) und Reis, dazu Obst		
Mi	14.	Königsberger Klopse ^(20w) mit Kartoffeln und Rote Beete Salat		Brühereis mit Suppengemüse ²⁸ und Brot ^(20w) , dazu Schokopudding ²⁶		
Do	15.	Fischboulette ^(20w) ²⁶ ²¹ mit Tomatensoße ^(20w) und Reis, dazu Obst		Grüne Bohneneintopf mit saurer Sahne ²⁶ , dazu Brot ^(20w) und Obst		
Fr	16.	Kasselerbraten mit Meerrettichsoße ^(20w) ²⁶ , dazu Klöße ^(20w) und Krautsalat		Spaghetti mit Spinatsoße ^(20w) , dazu Rote Grütze und Vanillesoße ²⁶		
KW 51						
Mo	19.	Boulette ^(20w) mit Mischgemüse und Kartoffeln, dazu Apfelmus		Milchreis ²⁶ mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus		
Di	20.	Fischragout ^(20w) mit Gemüse, dazu Reis und Pfirsichkompott		Rührei ²³ mit Spinat, dazu Kartoffeln und Pfirsichkompott		
Mi	21.	Kartoffelsuppe ²⁸ mit Wiener, dazu Brot ^(20w) und Obst				
Do	22.	Schnitzel mit Mischgemüesoße und Kartoffeln, dazu Schokopudding ²⁶				
Fr	23.	Gabelspaghetti mit Wurstgulasch ^(20w) , dazu Obst				
KW 52						
Mo	26.	Weihnachtsferien bis 03.01.2023 Frohe Weihnachten und ein gesundes neues Jahr				
Di	27.					
Mi	28.					
Do	29.					
Fr	30.					



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.