



SPEISENPLAN – Mittagessenversorgung – MONAT Januar 2023











































**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.

 Schweinefleisch  Rindfleisch  Geflügel  Fisch  Vegetarisch / fleischlos

		Menü 1 (M1)		Menü 2 (M2)	
KW 01					
Mo	02.	Fleischklößchen ^{20(W), 23, 28} in Tomatensoße ^{20(W)} mit Gabelspaghetti und ein Milchgetränk ²⁶			
Di	03.	Hühnerfrikassee ^{20(W), 28} mit Spargel ³ , Champignons ³ und Blumenkohl dazu Reis ^{26, 28} , Rote Grütze mit Vanillesoße ²⁶			
Mi	04.	Schweinegulasch ^{3, 20(W)} mit Nudeln ^{20(W)} , Joghurt ²⁶		Blumenkohl mit holländischer Soße ^{20(W)} und Kartoffeln, Fruchtjoghurt ²⁶	
Do	05.	Hackbraten ^{20(W), 23} mit Soße ^{20(W)} , Butterbohnen ²⁶ und Kartoffeln, Frischobst		Chili sin carne ^{20(W), 25} mit Mais ³ , Kidneybohnen ³ und Reis ^{26, 28} , Frischobst	
Fr	06.	Rahmspinat ²⁶ mit Rührei ²³ und Dampfkartoffeln dazu Fruchtjoghurt ²⁶		Grießbrei ²⁶ mit heißen Kirschen ^{20(W)}	
KW 02					
Mo	09.	Jägerschnitzel ^{20(W), 23} mit Rotkohl und Soße ^{20(W)} , dazu Kartoffelpüree ²⁶ , Obstsalat		Vegetarische Soljanka ³ mit Gemüse dazu Brötchen ^{20(W)} , Obstsalat	
Di	10.	Hähnchenkeule mit Soße ^{20(W)} dazu Rotkohl und Kartoffeln, Apfelmus		Milchreis ²⁶ mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus ³	
Mi	11.	Seefischfilet ^{20(W), 21} mit Gemüsesoße ^{20(W)} dazu Reis ²⁶ und Frischobst		Vegetarischer Erbseneintopf ^{26, 28} mit Brot ^{20(W)} , Frischobst	
Do	12.	Putengeschnetzeltes mit Rahmchampignons ^{20(W), 28} Kräuterreis ²⁸ , Vanillequark		Hefeklöße ²³ mit Blaubeersoße ^{20(W)} , Vanillequark	
Fr	13.	Schinkennudeln ^{20(W)} mit Tomatensoße ^{3, 20(W)} Reibekäse ²⁶ und Fruchtjoghurt		Gemüsefrikadelle ^{20(W), 23, 26} mit Kräutersoße ^{20(W)} und Kartoffel-Möhrenbrei ²⁶ , Fruchtjoghurt	
KW 03					
Mo	16.	Kesselgulasch ^{20(W)} mit Brötchen ^{20(W)} , Obstsalat		Kartoffelsuppe ²⁶ dazu Brot ^{20(W)} , Obstsalat	
Di	17.	Rindergeschnetzeltes ^{20(W)} „Stroganoff“ mit Gurken, Zwiebeln, rote Bete ³ dazu Kräuterreis ^{26, 28} , Obst		Spirelli ^{20(W)} mit Tomatensoße ^{3, 20(W)} und Reibekäse ²⁶ , Obst	
Mi	18.	Gockelchen ^{20(W)} mit Geflügelsoße ^{20(W)} , dazu Buttermöhren ²⁶ und Kartoffelpüree ²⁶		Milchnudeln ^{20(W), 26} mit Zwieback ^{20(W)} dazu Süßkirschenkompott ³	
Do	19.	Süß saure Eier ²³ mit Salzkartoffeln und Soße ²⁸ dazu rote Bete ³		Gelbe Erbseneintopf ²⁸ mit Vollkornbrot ^{20(R)} , dazu Kakao ²⁶	
Fr	20.	Hähnchencurry ^{20(W), 26} mit Reis ^{26, 28} , Mandarine		Lausitzer Quark ²⁶ (mit Zwiebeln) dazu Leinöl und Kartoffeln, Mandarine	
KW 04					
Mo	23.	Wurstgulasch ^{3, 20(W), 28} mit Gabelspaghetti ^{20(W)} , Milchgetränk		Vegetarische Paprikaschote ²⁸ mit Soße ^{20(W)} und Kartoffeln, Milchgetränk	
Di	24.	Boulette ^{23, 28} mit Mischgemüsesoße ^{20(W)} und Kartoffeln, Kirschkompott		Rührei ²³ mit Kartoffelbrei ²⁶ dazu einen Gurkensalat und Kirschkompott	
Mi	25.	Spaghetti ^{20(W)} Bolognese ^{3, 20(W), 28} mit Reibekäse ²⁶ , Fruchtquark ²⁶		Rahmchampignons ^{20(W), 26} mit Kräuterreis ^{26, 28} , Fruchtquark ²⁶	
Do	26.	Erbseneintopf ²⁸ mit Kaslerfleisch, Fruchtjoghurt ²⁶		Spaghetti ^{20(W)} mit Spinatrahmsoße ²⁶ , Joghurt ²⁶	
Fr	27.	Nudelpfanne ^{20(W)} mit Hühnerfleisch und Gemüse dazu Apfelmus ³		Hefeklöße ²⁶ mit Fruchtsoße ^{20(W)}	
KW 05					
Mo	30.	Bratwurst ²⁸ mit Soße ^{20(W)} , bayrisch Kraut und Kartoffeln dazu Fruchtcocktail ³		Gemüseintopf ^{26, 28} mit Brot ^{20(W)} dazu Fruchtcocktail ³	
Di	31.	Schweineschnitzel ^{20(W), 23} mit Soße ^{20(W)} , Blumenkohl ²⁶ und Kartoffeln dazu Frischobst		Mediterrane Gemüsepfanne mit Reis ^{26, 28} dazu Frischobst	

Unsere Speisengestaltung 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.