



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 Notisoplean halten wir vor

		Menü 1 (M1)				Menü 2 (M2)				
		Schweinefleisch	Rindfleisch	Geflügel	Fisch	Vegetarisch / fleischlos				
KW 01										
Mo	02.	Fleischklößchen ^{20,21,26} in Tomatensoße ^{20,21} mit Gabelspaghetti und ein Milchgetränk ²⁶								
Di	03.	Hühnerfrikassee ^{20,21,26} mit Spargel ³ , Champignons ³ und Blumenkohl dazu Reis ^{26,28} , Rote Grütze mit Vanillesoße ²⁶								
Mi	04.	Schweinegulasch ^{3,20,21} mit Nudeln ^{20,21} , Joghurt ²⁶								
Do	05.	Hackbraten ^{20,21,23} mit Soße ^{20,21} , Butterbohnen ²⁶ und Kartoffeln, Frischobst								
Fr	06.	Rahmspinat ²⁶ mit Rührei ²³ und Dampfkartoffeln dazu Fruchtjoghurt ²⁶								
KW 02										
Mo	09.	Jägerschnitzel ^{20,21,23} mit Rotkohl und Soße ^{20,21} , dazu Kartoffelpüree ²⁶ , Obstsalat								
Di	10.	Hähnchenkeule mit Soße ^{20,21} dazu Rotkohl und Kartoffeln, Apfeimus ³								
Mi	11.	Seefischilet ^{20,21,23} mit Gemüsesoße ^{20,21} dazu Reis ²⁶ und Frischobst								
Do	12.	Putengeschnetzeltes mit Rahmhampignons ^{20,21,28} Kräuterris ²⁶ , Vanillequark								
Fr	13.	Schinkennudeln ^{20,21} mit Tomatensoße ^{3,20,21} Reibekäse ²⁶ und Fruchtjoghurt								
KW 03										
Mo	16.	Kesselgulasch ^{20,21} mit Brötchen ^{20,21} , Obstsalat								
Di	17.	Rindergeschnetzeltes ^{20,21} „Stroganoff“ mit Gurken, Zwiebeln, rote Bete ³ dazu Kräuterris ^{26,28} , Obst								
Mi	18.	Gockelchen ^{20,21} mit Geflügelsoße ^{20,21} , dazu Buttermöhren ²⁶ und Kartoffelpüree ²⁶								
Do	19.	Süß saure Eier ²¹ mit Salzkartoffeln und Soße ²⁶ dazu rote Bete ³								
Fr	20.	Hähnchencurry ^{20,21,26} mit Reis ^{26,28} , Mandarine								
KW 04										
Mo	23.	Wurstgulasch ^{3,20,21,28} mit Gabelspaghetti ^{20,21} , Milchgetränk								
Di	24.	Boulette ^{23,28} mit Mischgemüsesoße ^{20,21} und Kartoffeln, Kirschkompott								
Mi	25.	Spaghetti ^{20,21} Bolognese ^{3,20,21,28} mit Reibekäse ²⁶ , Fruchtquark ²⁶								
Do	26.	Erbseintopf ²⁶ mit Kassierfleisch, Fruchtjoghurt ²⁶								
Fr	27.	Nudeipfanne ^{20,21} mit Hühnerfleisch und Gemüse dazu Apfeimus ³								
KW 05										
Mo	30.	Bratwurst ²⁶ mit Soße ^{20,21} , bayrisch Kraut und Kartoffeln dazu Fruchtcocktail ³								
Di	31.	Schweineschnitzel ^{20,21,23} mit Soße ^{20,21} , Blumenkohl ²⁶ und Kartoffeln dazu Frischobst								

Unsere Speisenplanung berücksichtigt Vorlieben der Kids – Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) behalten wir dabei im Blick