










































SPEISENPLAN – Mittagessenversorgung – MONAT Februar 2022


**Kontaktinformation
für Eltern und Schüler**

Servicebüro Kinder- und Schulverpflegung
Montag bis Freitag von 06:30 Uhr bis 17:30 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 05							
Di	01.	Hähnchensteak natur mit Soße ^{20(W)} , Buttererbsen ²⁶ und Salzkartoffeln, Quarkspeise ²⁶					
Mi	02.	Grießbrei ²⁶ mit warmen Erdbeeren, Obst					
Do	03.	Schweinegulasch ^{3,20(W)} mit Nudeln ^{20(W)} , Mandarinenkompott ³					
Fr	04.	Fischstäbchen ^{20(W),21,23} mit Tomatensoße ^{3,20(W)} und Reis ^{26,28} dazu Weißkraut-Möhrensalat					
KW 06							
Mo	07.	 Brühnudeln ^{20(W),28} mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Vollkornbrot ^{20(R)} , Fruchtjoghurt ²⁶				Spirelli ^{20(W)} mit Tomatensoße ^{3,20(W)} und Reibekäse ²⁶ , Fruchtjoghurt ²⁶	
Di	08.	Möhreneintopf ^{26,28} mit Rindfleisch und Brot ^{20(W)} , Frischobst				 Blumenkohl-Käsemedaillon ^{20(W),26} mit Kräutersoße ^{20(W),28} und Kartoffeln, dazu Frischobst	
Mi	09.	Quarkkeulchen ²⁶ mit Zucker, Apfelmus ³				 Eierfrikassee ^{20(W),23} mit Spargel, Champignons und Kartoffeln dazu Apfelmus ³	
Do	10.	 Paniertes Fischfilet ^{20(W),21} mit Zitronen-Buttersoße ^{20(W),26} Kartoffeln und Frischobst				Chili sin carne ³ mit Kräuterreis ^{26,28} dazu Frischobst	
Fr	11.	Krautgulasch ^{20(W)} mit Petersilienkartoffeln dazu Fruchtsaft				 Vegetarischer weiße Bohneneintopf mit Vollkornbrot ^{20(W)} und Fruchtsaft	
KW 07							
Mo	14.	Hühnerfrikassee ^{20(W),28} mit Spargel ³ , Champignons ³ und Blumenkohl dazu Erbsenreis ^{26,28} , Fruchtquark ²⁶				 Vegetarischer Linseneintopf ²⁸ mit Vollkornbrot ^{20(R)} dazu Fruchtquark ²⁶	
Di	15.	 Bratwurst ^{26,28} mit Soße ^{20(W)} bayrisch Kraut und Kartoffeln, Obst				Hefeklöße ^{20(W),23} mit Heidelbeeren und Obst	
Mi	16.	 Fischragout ^{20(W),21} mit Dillsoße ^{20(W)} und Salzkartoffeln, Pudding ²⁶				Buntes Gemüseragout ^{20(W)} mit Salzkartoffeln dazu Pudding ²⁶	
Do	17.	 Spinat mit Rührei ²³ und Kartoffeln, rote Grütze mit Vanillesoße ²⁶				Vegetarische Soljanka mit Tofu ²⁵ und Brötchen ^{20(W)} , rote Grütze mit Vanillesoße ²⁶	
Fr	18.	Grützwurst mit Sauerkraut ³ und Kartoffeln dazu Frischobst				 Gefüllte Paprikaschote (vegetarisch) ^{25,28} mit Soße ^{20(W)} und Kartoffeln, Frischobst	
KW 08							
Mo	21.	Grüne Bohneneintopf ^{26,28} mit Rindfleisch, Brot ^{20(W)} , Obst				 Gemüseschnitzel mit Kräutersoße und Kartoffeln, Obst	
Di	22.	 Königsberger Klopse ^{28,29} mit Kapernsoße ^{20(W)} , Kartoffeln und Rote -Bete -Salat ³				Milchreis ²⁶ mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus ³	
Mi	23.	Spaghetti ^{20(W)} "Bolognese" mit Reibekäse ²⁶ , Fruchtcocktail ³				 Asiatische Nudelpfanne ^{20(W),28} Fruchtcocktail	
Do	24.	 Seefischfilet ^{20(W),21} mit Gemüsesoße ^{20(W)} dazu Reis ²⁶ und Frischobst				Vegetarischer Erbseneintopf ^{26,28} mit Brot ^{20(W)} , Frischobst	
Fr	25.	 Hackbraten ^{20(W),23} mit Soße ^{20(W)} dazu Butterbohnen ²⁶ und Salzkartoffeln dazu Trinkpack ³				Schnittlauchquark ²⁶ mit Leinöl und Kartoffeln dazu Trinkpack ³	
KW 09							
Mo	28.	Spirelli ^{20(W)} mit Carbonarasoße ^{20(W),26} mit Schinken und Lauch, Obst				 Vegetarische Kartoffelsuppe ²⁸ mit Vollkornbrot ^{20(R)} dazu Obst	

Unser Menü mit dem Logo  **clever essen** 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.