









































SPEISENPLAN – Mittagessenversorgung – MONAT Februar 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 05 | | | | | |
| Mi | 01. | Gabelspaghetti ^{20(W)} mit Wurstgulasch ^{3,20(W),28} , Milchdrink ²⁶ |  | Winterferien bis 03.02.2023 | |
| Do | 02. | Schweineschnitzel ^{20(W),23} mit Gemüesoße ^{20(W),26} und Kartoffeln, Fruchtjoghurt ²⁶ |  | | |
| Fr | 03. | Grießbrei ²⁶ mit heißen Kirschen |  | | |
| KW 06 | | | | | |
| Mo | 06. | Hähnchensteak natur mit Soße ^{20(W)} , Buttererbsen und Kartoffeln dazu Obst |  | | |
| Di | 07. | Krautgulasch ^{20(W)} mit Petersilienkartoffeln dazu Fruchtsaft |  | | |
| Mi | 08. | Fischragout ^{20(W),21} mit Dillsoße ^{20(W)} und Salzkartoffeln, Pudding ²⁶ |  | Buntes Gemüseragout ^{20(W)} mit Salzkartoffeln dazu Pudding ²⁶ |  |
| Do | 09. | Spinat mit Rührei ²³ und Kartoffeln, rote Grütze mit Vanillesoße ²⁶ |  | Vegetarische Soljanka mit Brötchen ^{20(W)} , rote Grütze mit Vanillesoße ²⁶ |  |
| Fr | 10. | Grützwurst mit Sauerkraut ³ und Kartoffeln dazu Frischobst |  | Gefüllte Paprikaschote (vegetarisch) ^{25,28} mit Soße ^{20(W)} und Kartoffeln, Frischobst |  |
| KW 07 | | | | | |
| Mo | 13. | Boulette ^{20(W),23} Letchogemüse ³ und Kartoffelpüree ^{26,28} Obst |  | Gemüseschnitzel mit Kräutersoße und Kartoffeln, Obst |  |
| Di | 14. | Spirelli ^{20(W)} mit Carbonarasoße ^{20(W),26} mit Schinken und Lauch, Apfelmus |  | Milchreis ²⁶ mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus ³ |  |
| Mi | 15. | Eier süß Sauer ²³ mit Specksoße ^{20(W)} und Kartoffeln dazu Bohnensalat |  | Spaghetti ^{20(W)} mit Spinatrahmsoße ^{20(W),26} , Obst |  |
| Do | 16. | Gefüllte Hackfleischrolle ²⁸ mit Soße ^{20(W)} dazu Kaisergemüse und Kartoffeln, Fruchtjoghurt |  | Schokopuddingsuppe ^{20(W),26} mit Cornflakes ^{20(W)} , Fruchtjoghurt |  |
| Fr | 17. | Hähnchencurry ^{20(W),26} dazu Reis ^{26,28} und Obstsalat |  | Vegetarischer Erbseneintopf ^{26,28} mit Brot ^{20(W)} dazu Obstsalat |  |
| KW 08 | | | | | |
| Mo | 20. | Bauerngulasch ^{3,20(W)} mit Nudeln ^{20(W)} , Fruchtquark ²⁶ |  | Vegetarischer Linseneintopf ²⁸ mit Brot ^{20(W)} , Fruchtquark ²⁶ |  |
| Di | 21. | Kartoffelsuppe ^{28,29} mit Wursteinlage, Brot ^{20(W)} dazu einen Pfannkuchen |  | Schnittlauchquark ²⁶ mit Leinöl und Kartoffeln dazu Pfannkuchen |  |
| Mi | 22. | Züricher Rahmgeschnetzeltes ^{20(W),26} mit Reis ^{26,28} Schokoladenpudding ²⁶ |  | Pichelsteiner Eintopf, Schokoladenpudding ²⁶ |  |
| Do | 23. | Hühnerfrikassee ²⁸ mit Spargel ³ , Blumenkohl und Champignons dazu Reis ^{26,28} , Monsterbacke ²⁶ |  | Kartoffelpuffer ^{20(W),23} mit Zucker und Apfelmus ³ |  |
| Fr | 24. | Gabelspaghetti ^{20(W)} mit Bolognese ^{23,28} und Reibekäse ²⁶ dazu Obst |  | Vegetarischer grüne Bohneneintopf ^{26,28} mit saurer Sahne ²⁶ und Brot ^{20(W)} , Obst |  |
| KW 09 | | | | | |
| Mo | 27. | Putengulasch ^{20(W)} mit Champignons ³ dazu Gnocchi ^{20(W)} Obst |  | Tortellini ^{20(W)} mit Käsesoße ²⁶ Obst |  |
| Di | 28. | Seelachswürfel ²¹ in Gemüse-Meerrettichsoße ^{20(W),26} dazu Kräuterreis ^{26,28} Joghurt ²⁶ |  | Nudeln ^{20(W)} mit Tomatensoße ^{3,20(W)} und geriebenem Käse ²⁶ Joghurt ²⁶ |  |



clever essen

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.