



# SPEISENPLAN – Mittagessenversorgung – MONAT März 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)	
<b>KW 09</b>			
Mi 01.	Süß-Saure-Eier <sup>(20w)</sup> mit Kartoffeln und Rote Beete Salat	✓	Grießbrei <sup>26</sup> mit heißen Kirschen <sup>(20w)</sup>
Do 02.	Spaghetti „Bolognese“ <sup>(20w)</sup> mit Reibekäse <sup>26</sup> , dazu Obst	✓	Gemüseburger mit Tomatensoße <sup>(20w)</sup> , dazu Reis und Obst
Fr 03.	Hühnerfrikassee <sup>(20w),28</sup> mit Spargel <sup>3</sup> , Champignons <sup>3</sup> und Blumenkohl dazu Reis <sup>26,28</sup> , Fruchtquark <sup>26</sup>	✓	Vegetarischer Linseneintopf <sup>28</sup> mit Vollkornbrot <sup>20(R)</sup> , dazu Fruchtquark <sup>26</sup>
<b>KW 10</b>			
Mo 06.	Wurstgulasch <sup>(20w)</sup> mit Nudeln <sup>(20w)</sup> , dazu Schokopudding <sup>26</sup>	✓	Gemüseragout <sup>(20w),26</sup> mit Reis <sup>26,28</sup> , dazu Schokopudding <sup>26</sup>
Di 07.	Königsberger Klopse <sup>28,29</sup> in Kapernsoße <sup>(20w)</sup> , dazu Kartoffeln und Rote-Bete-Salat <sup>3</sup>	✓	Milchreis <sup>26</sup> mit Zimt und Zucker, dazu Apfelmus <sup>3</sup>
Mi 08.	Hähnchenkeule mit Soße <sup>(20w)</sup> , dazu Rotkohl <sup>(20w)</sup> und Kartoffeln, Milch <sup>26</sup>	✓	Kräuterquark <sup>26</sup> mit Kartoffeln und Leinöl, dazu Fruchtkompott <sup>3</sup>
Do 09.	Boulette <sup>(20w),28</sup> mit Soße <sup>(20w)</sup> , dazu Buttererbsen <sup>26</sup> und Kartoffeln, Fruchtsaft	✓	Blumenkohl- Käsebratling <sup>(20w),26</sup> mit Soße und Kartoffeln <sup>26</sup> , dazu Fruchtsaft
Fr 10.	Backfisch <sup>(20w),21</sup> mit Kräutersoße <sup>(20w)</sup> , dazu Rotkrautsalat und Kartoffeln, Frischobst	✓	Nudel-Brokkoli-Pfanne <sup>(20w)</sup> mit Käsesoße <sup>(20w)</sup> <sup>26</sup> dazu Frischobst
<b>KW 11</b>			
Mo 13.	Kartoffelsuppe <sup>26,28</sup> mit Wiener Würstchen <sup>28</sup> dazu Brot und Obst	✓	Gemüseschnitzel <sup>(20w),23,25</sup> mit Kräutersoße <sup>(20w)</sup> und Kartoffelbrei <sup>26</sup> dazu Obst
Di 14.	Fleischklößchen <sup>(20w),23,28</sup> in Tomatensoße <sup>3,20(w)</sup> dazu Gabelspaghetti <sup>(20w)</sup> und Fruchtquark <sup>26</sup>	✓	Vegetarischer Kohlrübenintopf <sup>26,28</sup> mit Brot <sup>(20w)</sup> und Fruchtquark <sup>26</sup>
Mi 15.	Fischragout <sup>(20w),21</sup> mit Gemüsesoße und Kräuterreis <sup>26,28</sup> Apfelmus <sup>3</sup>	✓	Nudeln <sup>(20w)</sup> mit Tomatensauce <sup>3,20(w)</sup> dazu Reibekäse <sup>26</sup> und Apfelmus <sup>3</sup>
Do 16.	Krautgulasch <sup>(20w)</sup> mit Petersilienkartoffeln, dazu Mandarinenkompott <sup>3</sup>	✓	Gekochtes Ei <sup>23</sup> mit Remouladensoße <sup>26</sup> und Kartoffeln, dazu Mandarinenkompott <sup>3</sup>
Fr 17.	Kartoffelpuffer <sup>(20w),23</sup> mit Apfelmus <sup>3</sup>	✓	Veg. Weißkohleintopf <sup>28</sup> , dazu Brot <sup>(20w)</sup> und Apfelmus <sup>3</sup>
<b>KW 12</b>			
Mo 20.	Nudelpfanne <sup>(20w)</sup> mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu Frischobst	✓	Eierfrikassee <sup>(20w), 23</sup> mit Salzkartoffeln und Frischobst
Di 21.	Spaghetti <sup>(20w)</sup> Carbonara <sup>(20w)</sup> , dazu Obstkompott <sup>3</sup>	✓	Veg. Erbseneintopf <sup>26,28</sup> , dazu Obstkompott
Mi 22.	Bratwurst <sup>28</sup> mit Soße <sup>(20w)</sup> , Bayrisch Kraut und Kartoffeln, dazu Fruchtcocktail <sup>3</sup>	✓	Rahmchampignons <sup>26,28</sup> mit Reis <sup>(20w)</sup> , dazu Fruchtcocktail <sup>3</sup>
Do 23.	Putengeschnetzeltes <sup>(20w),28</sup> , dazu Kräuterreis <sup>28</sup> und Frischobst	✓	Hefeklöße <sup>23</sup> mit Blaubeersoße <sup>(20w)</sup> , dazu Frischobst
Fr 24.	Hackbraten <sup>(20w),23,29</sup> mit Soße <sup>(20w)</sup> und Kartoffeln dazu Bohnensalat <sup>3</sup> , Obstkompott <sup>3</sup>	✓	Blumenkohl mit holländischer Soße <sup>(20w)</sup> und Kartoffeln, Obstkompott <sup>3</sup>
<b>KW 13</b>			
Mo 27.	Rührei <sup>23</sup> mit Rahmspinat <sup>26</sup> und Salzkartoffeln, Apfelmus	✓	Quarkkeulchen <sup>(20w), 26, 23</sup> mit Apfelmus
Di 28.	Schinkennudeln <sup>(20w)</sup> mit Tomatensoße <sup>3,20(w)</sup> Reibekäse <sup>26</sup> und Pudding <sup>26</sup>	✓	Kohlrabi- Möhreintopf <sup>26,28</sup> , Brot <sup>(20w)</sup> , Pudding <sup>26</sup>
Mi 29.	Schweinegulasch <sup>(20w)</sup> mit Kartoffeln und Rosenkohl dazu Obst	✓	Vegetarische Paprikaschote <sup>(20w),21,25</sup> mit Soße <sup>(20w)</sup> und Kartoffeln, Obst
Do 30.	Wellmitzer Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln dazu Fruchtjoghurt <sup>26</sup>	✓	Pichelsteiner Gemüseintopf <sup>28</sup> mit Brot <sup>(20(R))</sup> dazu Fruchtjoghurt <sup>26</sup>
Fr 31.	Soljanka mit Brötchen <sup>(20w)</sup> , dazu Obst	✓	Eierkuchen <sup>(20w)</sup> <sup>23</sup> mit Apfelmus

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.