

SPEISENPLAN – Mittagessenversorgung – MONAT Mai 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 18								
Mo	01.	Tag der Arbeit				Tag der Arbeit		
Di	02.	Hühnerfrikassee ^{20(W),28} mit Spargel ³ , Champignons ³ und Blumenkohl dazu Reis ^{26,28} , Obst					Mediterrane Gemüsepfanne mit Reis ^{26,28} dazu Obst	
Mi	03.	Rahmspinat ²⁶ mit Rührei ²³ und Dampfkartoffeln dazu Apfelmus					Chili sin Carne ^{20(W),25} mit Mais ³ , Kidneybohnen ³ und Reis ^{26,28} , Apfelmus	
Do	04.	Schweinegulasch ^{3,20(W)} mit Nudeln ^{20(W)} , Fruchtojoghurt ²⁶					Blumenkohl mit holländischer Soße ^{20(W)} und Kartoffeln, Fruchtojoghurt ²⁶	
Fr	05.	Backfisch ^(20w) mit Tomatensoße und Reis ^{26,28} , Kirschen					Grießbrei ²⁶ mit heißen Kirschen ^{20(w)}	
KW 19								
Mo	08.	Schnitzel mit Rahmchampignons ^{20(W),28} Kartoffelpüree ²⁶ , Vanillequark					Hefeklöße ²³ mit Fruchtsoße ^{20(W)} , Vanillequark	
Di	09.	Kesseltulasch ^{20(W)} mit Brötchen ^{20(W)} , Obstsalat					Kartoffelsuppe ²⁶ dazu Brot ^{20(W)} , Obstsalat	
Mi	10.	Süß saure Eier ²³ mit Salzkartoffeln und Soße ²⁸ dazu rote Bete ³					Gelbe Erbseneintopf ²⁸ mit Vollkornbrot ^{20(R)} , dazu Kakao ²⁶	
Do	11.	Schinkennudeln ^{20(W)} mit Tomatensoße ^{3,20(W)} Reibekäse ²⁶ und Fruchtojoghurt					Gemüsefrikadelle ^{20(W),23,26} mit Kräutersoße ^{20(W)} und Kartoffelpüree ²⁶ , Fruchtojoghurt	
Fr	12.	Quark ²⁶ dazu Lausitzer Leinöl und Kartoffeln, Frischobst					Vegetarische Soljanka ³ mit Gemüse dazu Brötchen ^{20(W)} , Frischobst	
KW 20								
Mo	15.	Seefischfilet ^{20(W),21} mit Gemüsesoße ^{20(W)} dazu Kartoffeln und Frischobst					Milchnudeln ^{20(W),26} mit Zwieback ^{20(W)} dazu Frischobst	
Di	16.	Rindergeschnetzeltes ^{20(W)} „Stroganoff“ mit Gurken, Zwiebeln, rote Bete ³ dazu Kräuterreis ^{26,28} , Obst					Brühnudeln mit Gartengemüse und Brot ^{20(W)} , Obst	
Mi	17.	Gabelspaghetti ^{20(W)} mit Bolognese ^{3,20(W),28} und Reibekäse ²⁶ , Fruchtquark ²⁶					Gemüseschnitzel ^(20W) mit Kräutersoße ^(20W) und Kartoffeln, dazu Fruchtquark ²⁶	
Do	18.	Christi Himmelfahrt				Christi Himmelfahrt		
Fr	19.	Frei				Frei		
KW 21								
Mo	22.	Jumbo Fischstäbchen ^{20(W),21,23} Zitronen-Buttersoße ^{20(W)} , Buttermöhren ²⁶ Kartoffeln, Frischobst					Grüne Bohneneintopf ²⁸ mit saurer Sahne ²⁶ , Brot ^{20(W)} , Frischobst	
Di	23.	Wurstgulasch ^{20(W)} mit Vollkornnudeln ^{20(W)} , dazu Schokopudding ²⁶					Gemüseragout ^{20(W),26} mit Reis ^{26,28} , dazu Schokopudding ²⁶	
Mi	24.	Bunte Gemüse-Ebly-Pfanne mit Hühnerfleisch dazu Apfelmus					Milchreis ²⁶ Zimt & Zucker dazu Apfelmus ³	
Do	25.	Boulette ^{20(W),28} mit Soße ^{20(W)} , dazu Buttererbsen ²⁶ , Kartoffeln und Chinakohlsalat					Germknödel ^{20(W),23,26} mit Vanillesoße ²⁶ dazu Frischobst	
Fr	26.	Hähnchenkeule mit Soße ^{20(W)} , dazu Rotkohl ^{20(W)} und Kartoffeln, Milch ²⁶					Blumenkohl – Möhreeneintopf ²⁸ mit Brot ^{20(W)} dazu Milch	
KW 22								
Mo	29.	Pfingstmontag				Pfingstmontag		
Di	30.	Wellmitzer Bratwurst mit Soße ^{20(W)} , dazu Kartoffeln, Weißkrautsalat					Eierfrikassee ²³ mit Kartoffeln und Weißkrautsalat	
Mi	31.	Fleischklößchen ^{20(W),23,28} in Tomatensoße ^{3,20(W)} dazu Gabelspaghetti ^{20(W)} und Apfelmus ³					Kartoffelpuffer ^{20(W),23} mit Apfelmus ³	

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.