



































































SPEISENPLAN – Mittagessenversorgung – MONAT Juni 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 22								
Mi	01.	 Kartoffelsuppe ^{26,28} mit Wursteinlage ²⁸ und Brot ^{20(W)} , Saft				Spaghetti ^{20(W)} mit Spinatrahmsoße ²⁶ , Saft		
Do	02.	 Hackbraten ^{20(W),23} mit Soße ^{20(W)} , Bohnensalat ³ und Kartoffeln, Frischobst				Möhreneintopf ^{26,28} dazu Brot ^{20(W)} , Frischobst		
Fr	03.	 Fischsoljanka ²¹ mit Brötchen ^{20(W)} , Fruchtjoghurt ²⁶				Grießbrei ²⁶ mit heißen Kirschen		
KW 23								
Mo	06.	Pfingstmontag				Pfingstmontag		
Di	07.	Linseneintopf ²⁸ mit Fleischeinlage und Brot ^{20(W)} , Frischobst				 Eier ²³ süß sauer mit Kartoffeln und rote Betesalat ³ , Frischobst		
Mi	08.	Bratwurst ²⁸ mit Soße ^{20(W)} , Sauerkraut und Kartoffeln, Fruchtkompott ³				 Rahmchampignons ^{20(W),26} mit Kräutereis ^{26,28} , Fruchtkompott ³		
Do	09.	 Brühreis ²⁸ mit Hühnerfleisch ²⁸ und Brot ^{20(W)} , Schokoladenpudding ²⁶				Brokkoli- Nussecken ^{20(W),23} mit Kräutersoße ^{20(W)} und Kartoffeln, Schokoladenpudding ²⁶		
Fr	10.	Paniertes Fischfilet ^{20(W),21} mit Remouladensoße ²⁶ und Kartoffeln, Möhrensalat				 Vegetarische Soljanka ³ mit Gemüse und Tofu dazu Brötchen ^{20(W)} , Mandarinenkompott ³		
KW 24								
Mo	13.	Grüne Bohneneintopf ^{26,28} mit Rindfleisch, Brot ^{20(W)} , Obst				 Gemüseschnitzel mit Kräutersoße und Kartoffeln, Obst		
Di	14.	 Königsberger Klopse ^{28,29} mit Kapernsoße ^{20(W)} , Kartoffeln und Rote Bete Salat ³				Milchreis ²⁶ mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus ³		
Mi	15.	Gefüllte Paprikaschote ²⁸ mit Soße ^{20(W)} und Kartoffeln, Frischobst				 Blumenkohl-Käsemedaillon ^{20(W),26} mit Kräutersoße ^{20(W),28} und Kartoffeln, dazu Frischobst		
Do	16.	Spaghetti ^{20(W)} "Bolognese" mit Reibekäse ²⁶ , Fruchtcocktail ³				 Asiatische Nudelpfanne ^{20(W),28} Fruchtcocktail		
Fr	17.	 Seefischfilet ^{20(W),21} mit Gemüsesoße ^{20(W)} dazu Reis ²⁶ und Frischobst				Vegetarischer Erbseneintopf ^{26,28} mit Brot ^{20(W)} , Frischobst		
KW 25								
Mo	20.	Krautklößchen ^{20(W)} mit Petersilienkartoffeln dazu Fruchtsaft				 Vegetarischer weiße Bohneneintopf mit Vollkornbrot ^{20(W)} , Fruchtsaft		
Di	21.	Spirelli ^{20(W)} mit Carbonarasoße ^{20(W),26} mit Schinken und Lauch, Obst				 Vegetarische Kartoffelsuppe ²⁸ mit Vollkornbrot ^{20(R)} , Obst		
Mi	22.	 Brühnudeln ^{20(W),26,28} mit Hühnerfleisch und Brot ^{20(W)} , rote Grütze mit Vanillesoße ²⁶				Kräuterquark ²⁶ mit Leinöl und Kartoffeln, rote Grütze mit Vanillesoße ²⁶		
Do	23.	 Schweineschnitzel ^{20(W),23} mit Gemüsesoße ^{20(W),26} und Kartoffeln, Fruchtjoghurt ²⁶				Eierkuchen ^{20(W),23,26} mit Zucker und Apfelmus ³		
Fr	24.	 Fischstäbchen ^{20(W),21,23} mit Dillsoße ^{20(W)} und Kartoffeln dazu Gurkensalat				Rührei ²³ mit Stampfkartoffeln ²⁶ und Gurkensalat		
KW 26								
Mo	27.	Szegediner Schweinegulasch ^{20(W)} mit Sauerkraut und Kartoffeln, Milchdrink ²⁶				Gabelspaghetti ^{20(W)} mit Tomatensoße ³ dazu Reibekäse ²⁶ , Milchdrink ²⁶		
Di	28.	 Möhreneintopf ^{26,28} mit Rindfleisch und Brot ^{20(W)} , Obst				Eierfrikasse ^{20(W),23} mit Spargel ³ , Champignons und Kapernsoße, Kartoffeln, Obst		
Mi	29.	Putengeschnetzeltes mit Paprikarahm ²⁶ dazu Reis ^{26,28} , Banane				Kartoffelpuffer ^{20(W),23} mit Zucker und Apfelmus ³ , Banane		
Do	30.	 Fischfrikadelle ^{20(W),21,23} mit Rahmlauch ^{20(W)} und Kartoffeln, Saft				Gefüllte Kartoffeltaschen ²⁶ (Kräuterdip) dazu Chinakohlsalat, Saft ³		

Unser Menü mit dem Logo  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.