



SPEISENPLAN – Mittagessenversorgung – MONAT Juni 2023

Kontaktinformation für Eltern und Schüler

Servicebüro Kinder- und Schulpflege
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!

	Schweinefleisch	Rindfleisch	Geflügel	Fisch	Vegetarisch / fleischlos	
Menü 1 (M1)						
KW 22						Menü 2 (M2)
Do 01.	✓					Veg. Grüne Bohneneintopf, dazu Brot ^(20W) und Obst
Fr 02.	✗					Grießbrei ^(20W) mit heißen Kirschen ^(20W)
KW 23						
Mo 05.	✗					Quarkkeulen ^(20W) , ⁽²⁶⁾ , ⁽²³⁾ mit Apfelmus
Di 06.	✗					Veg. Erbseneintopf ^(26,28) , dazu Pfirsichkompott
Mi 07.	✗					Rahmhampignons ^(28,29) mit Reis ^(20W) , dazu Fruchtcocktail ⁽³⁾
Do 08.	✗					Hefeklöße ⁽²³⁾ mit Blaubeersauce ^(20W) , dazu Frischobst
Fr 09.	✗					Blumenkohl mit holländischer Soße ^(20W) und Kartoffeln, Obstsalat ⁽³⁾
KW 24						
Mo 12.	✗					Gemüseragout ^(20W) , ⁽²⁶⁾ mit Reis ^(26,28) , dazu Schokopudding ⁽²⁶⁾
Di 13.	✗					Milchreis ⁽²⁶⁾ mit Zimt und Zucker, dazu Apfelmus ⁽³⁾
Mi 14.	✗					Kräuterquark ⁽²⁶⁾ mit Kartoffeln und Leinöl, dazu Fruchtkompott ⁽³⁾
Do 15.	✗					Nudel-Brokkoli-Pfanne ^(20W) mit Käsesauce ^(20W) , ⁽²⁶⁾ dazu Frischobst
Fr 16.	✗					Blumenkohl- Käsebratling ^(20W) , ⁽²⁶⁾ mit Soße und Kartoffelpüree ⁽²⁶⁾ , dazu Fruchtsaft
KW 25						
Mo 19.	✓					Eierfrühstück ^(20W) , ⁽²³⁾ mit Salzkartoffeln und Rote Bete Salat
Di 20.	✗					Kohlrabi- Möhreeneintopf ^(20,28) , Brot ^(20W) , Pudding ⁽²⁶⁾
Mi 21.	✗					Vegetarische Paprikaschote ^(20W) , ^(21,25) mit Soße ^(20W) und Kartoffeln, Obst
Do 22.	✗					Eierkuchen ^(20W) , ⁽²³⁾ mit Apfelmus
Fr 23.	✗					Pichelsteiner Gemüseintopf ⁽²⁸⁾ mit Brot ^(20FR) dazu Obst
KW 26						
Mo 26.	✗					Gemüseschnitzel ^(20W) , ^(23,25) mit Kräutersauce ^(20W) und Kartoffelbrei ⁽²⁶⁾ dazu Obst
Di 27.	✗					Vegetarischer Kohlrübeneintopf ^(26,28) mit Brot ^(20W) und Fruchtquark ⁽²⁶⁾
Mi 28.	✗					Veg. Weißkohleintopf ⁽²⁸⁾ , dazu Brot ^(20W) und Schokopudding ⁽²⁶⁾
Do 29.	✗					Nudeln ^(20W) mit Tomatensauce ^(3,20W) dazu Reibekase ⁽²⁶⁾ und Mandarinenkompott ⁽³⁾
Fr 30.	✓					Gekochtes Ei ⁽²³⁾ mit Remouladensoße ⁽²⁶⁾ und Kartoffeln, dazu Apfelmus

Unsere Speisenplanung 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.

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.

Die gesetzlich