



**Capt'nCook**



Wir wünschen guten Appetit



Dussmann

## SPEISENPLAN – Mittagessenversorgung – MONAT Juli 2023

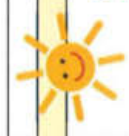
### Kontaktinformation für Eltern und Schüler

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
<b>KW 27</b>	<b>Menü 1 (M1)</b>				
Mo 03.	Hähnchensteak Natur mit Soße <sup>20(W)</sup> , Buttererbsen und Kartoffelpüree dazu Obst				
Di 04.	Eier süß sauer <sup>23</sup> mit Senfsoße <sup>20(W)</sup> und Kartoffeln dazu Apfelmus <sup>3</sup>				
Mi 05.	Backfisch <sup>20(W)</sup> mit Kräutersoße <sup>20(W)</sup> , dazu Gurkensalat und Kartoffeln, Pudding				
Do 06.	Gefüllte Hackfleischrolle <sup>28</sup> mit Soße <sup>20(W)</sup> dazu Kaisergemüse und Kartoffeln, Fruchtjoghurt				
Fr 07.	Hühnerfrikassee <sup>28</sup> mit Spargel <sup>3</sup> , Blumenkohl u. Champignons dazu Reis <sup>26,28</sup> , Monsterbacke <sup>26</sup>				
<b>KW 28</b>	<b>Menü 2 (M2)</b>				
Mo 10.	Spinat mit Röhrei <sup>23</sup> und Kartoffeln, Apfelmus <sup>26</sup>				
Di 11.	Hähnchencurry <sup>20(W)</sup> dazu Reis <sup>26,28</sup> und Obstsalat				
Mi 12.	Gabelspaghetti <sup>20(W)</sup> mit Bolognese <sup>23,28</sup> und Reibekäse <sup>26</sup> dazu Obst				
Do 13.	Kartoffelpuffer <sup>20(W)</sup> mit Apfelmus <sup>3</sup>				
Fr 14.	Bauerngulasch <sup>20(W)</sup> mit Kartoffeln <sup>20(W)</sup> Fruchtjoghurt <sup>26</sup>				
<b>KW 29</b>					
Mo 17.	Schweizer Sahnegeschnetzeltes <sup>20(W)</sup> dazu Kräuterreis <sup>26,28</sup> , Obst				
Di 18.	Fleischklößchen <sup>20(W)</sup> in Tomatensoße <sup>20(W)</sup> mit Gabelspaghetti und ein Milchgetränk <sup>26</sup>				
Mi 19.	Hefeklöße <sup>26</sup> mit Fruchtsoße <sup>20(W)</sup>				
Do 20.	Kartoffelsuppe <sup>26</sup> mit Wiener <sup>20(W)</sup> dazu Pfirsichkompott				
Fr 21.	Wurstgulasch <sup>20(W)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>3,20(W)</sup> , dazu Schokopudding <sup>26</sup>				
<b>KW 30</b>					
Mo 24.	Jägerschnitzel <sup>20(W)</sup> mit Fingermöhren und Soße <sup>20(W)</sup> , dazu Kartoffelpüree <sup>26</sup> , Obstsalat				
Di 25.	Seefischfilet <sup>20(W)</sup> mit Gemüsesoße <sup>20(W)</sup> dazu Reis <sup>26</sup> und Frischobst				
Mi 26.	Rindergeschnetzeltes <sup>20(W)</sup> „Stroganoff“ mit Gurken, Zwiebeln, rote Bete <sup>3</sup> dazu Kräuterreis <sup>26,28</sup> , frische Melone				
Do 27.	Schinkennudeln <sup>20(W)</sup> mit Tomatensoße <sup>3,20(W)</sup> , Reibekäse <sup>26</sup> und Kaltschale				
Fr 28.	Grießbrei <sup>26</sup> mit heißen Kirschen <sup>20(W)</sup>				
<b>KW 31</b>					
Mo 31.	Boulette <sup>23,28</sup> mit Mischgemüsesoße <sup>20(W)</sup> und Kartoffeln, Chinakohlsalat mit Frucht				



Schulferien vom 13.07. – 26.08.2023  
SCHÖNE FERIEEN!

Unsere Speiseplangestaltung berücksichtigt Vorlieben der Kids – Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) behalten wir dabei im Blick 😊

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. Verarbeitungbedingte 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