

SPEISENPLAN – Mittagessenversorgung – MONAT August 2023

Kontaktinformation für Eltern und Schüler

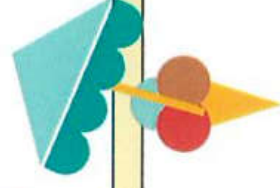
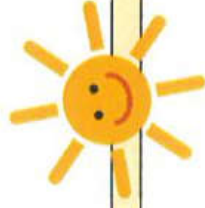
Servicebüro Kinder- und Schulpflege
Montag bis Freitag von 07:00 Uhr bis 16:00 Uhr
dussmann-coolcooking.de

Fon: +49-3361-365056-0
Fax: +49-3361-365056-20
coolcooking-nordost@dussmann.de

Vielen Dank für eine reguläre Essenbestellung!

		Menü 1 (M1)				Menü 2 (M2)			
		Schweinefleisch	Rindfleisch	Geflügel	Fisch				
KW 31									
Di	01.	Spaghetti „Bolognese“ ^{1(20W)} mit Reibekäse ²⁶ , dazu Obst							
Mi	02.	Backfisch ^{20(W),21} mit Remouladensoße und Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat, Fruchtkaltschale							
Do	03.	Sahnegurken ²⁶ mit Kartoffeln, Obst							
Fr	04.	Quark ²⁶ dazu Lausitzer Leinöl und Kartoffeln, Rote-Bete-Salat							
KW 32									
Mo	07.	Putengulasch ^{20(W)} mit Champignons ³ dazu Gnocchi ^{20(W)} Obst							
Di	08.	Spirelli ^{20(W)} mit Carbonarasoße ^{20(W),26} mit Schinken und Lauch, Apfelmus							
Mi	09.	Boulette ^{23,28} mit Mischgemüsesoße ^{20(W)} und Kartoffeln, Pflirsichkompott							
Do	10.	Seefischfilet ^{20(W),21} mit Gemüsesoße ^{20(W)} dazu Reis ²⁶ und Frischobst							
Fr	11.	Wurstgulasch ^{3,20(W),28} mit Gabelspaghetti ^{20(W)} , Saft							
KW 33									
Mo	14.	Bauerngulasch ^{3,20(W)} mit Nudeln ^{20(W)} , Fruchtquark ²⁶							
Di	15.	Milchreis ²⁶ mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus ³							
Mi	16.	Schinkennudeln ^{20(W)} mit Tomatensoße ^{3,20(W)} , Reibekäse ²⁶ und Banane							
Do	17.	Hackbraten ^{20(W),23} mit Soße ^{20(W)} , Buttermöhren ²⁶ und Eby, Frischobst							
Fr	18.	Schnitzel mit Rahmchampignons ^{20(W),28} Kartoffelpüree ²⁶ , Vanillequark							
KW 34									
Mo	21.	Königsberger Klopse mit Kapernsoße ^{20(W),26} und Kartoffeln dazu Bohnensalat							
Di	22.	Blumenkohl mit holländischer Soße ^{20(W)} und Kartoffeln, Fruchtjoghurt ²⁶							
Mi	23.	Schweizer Sahnegeschnetzeltes ^{20(W)} dazu Kräutereis ^{26,28} , Obst							
Do	24.	Hefeklöße ²⁶ mit Fruchtsoße ^{20(W)}							
Fr	25.	Veg. Möhreintopf ^{26,28} mit Brot ^{20(W)} , dazu Apfelmus							
KW 35									
Mo	28.	Fleischklößchen ^{20(W),23,28} in Tomatensoße ^{3,20(W)} dazu Gabelspaghetti ^{20(W)} und Pflirsichkompott							
Di	29.	Rahmspinat ²⁶ mit Rührei ²³ und Dampfkartoffeln dazu Apfelmus							
Mi	30.	Kesselgulasch ^{20(W)} mit Brötchen ^{20(W)} , Obstsalat							
Do	31.	Hühnerfrikassee ^{20(W),28} mit Spargel ³ , Champignons ³ und Blumenkohl dazu Reis ^{26,28} , Obst							

SOMMERFERIEN



Bis 25.08.2023

Unsere Speiseplanung 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