

## SPEISENPLAN – Mittagessenversorgung – MONAT September 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!

	Schweinefleisch	Rindfleisch	Geflügel	Fisch	Vegetarisch / fleischlos
<b>Menü 1 (M1)</b>					
<b>KW 35</b>					
<b>Fr 01.</b>	Nudelpfanne <sup>20(W)</sup> mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu Apfelmus				Quarkkeulichen <sup>20(W), 26, 22</sup> mit Apfelmus
<b>KW 36</b>					
<b>Mo 04.</b>	Putengeschnetzeltes <sup>20(W), 26</sup> , dazu Ebyl <sup>26</sup> und Frischobst				Hefekloße <sup>23</sup> mit Blaubeersauce <sup>20(W)</sup> , dazu Frischobst
<b>Di 05.</b>	Schmorkohlpfanne mit Hackfleisch und Kartoffeln, dazu Obstsalat				Vegetarische Paprikaschote <sup>20(W), 21, 25</sup> mit Soße <sup>20(W)</sup> und Kartoffeln, Obstsalat
<b>Mi 06.</b>	Schinken-Makkaroni <sup>20(W)</sup> mit Tomatensauce <sup>3, 20(W)</sup> Reibekäse <sup>26</sup> und Schokopudding <sup>26</sup>				Kohlrabi-Möhreneintopf <sup>26, 28</sup> , Brot <sup>20(W)</sup> , Schokopudding <sup>26</sup>
<b>Do 07.</b>	Bratwurst <sup>28</sup> mit Soße <sup>20(W)</sup> , Bayrisch Kraut und Kartoffeln, dazu Fruchtcocktail <sup>3</sup>				Eierkuchen <sup>20(W), 23</sup> mit Apfelmus
<b>Fr 08.</b>	Süß-Saure-Eier <sup>20(W)</sup> mit Kartoffeln und Chinakohlsalat mit Frucht				Rahmchampignons <sup>26, 28</sup> mit Reis <sup>20(W)</sup> , dazu Chinakohlsalat mit Frucht
<b>KW 37</b>					
<b>Mo 11.</b>	Wurstgulasch <sup>20(W)</sup> mit Gabelspaghetti <sup>20(W)</sup> , dazu Erdbeerpudding <sup>26</sup>				Gemüseragout <sup>20(W), 26</sup> mit Reis <sup>26, 28</sup> , dazu Erdbeerpudding <sup>26</sup>
<b>Di 12.</b>	Königsberger Klopse <sup>28, 29</sup> in Kapernsauce <sup>20(W)</sup> , dazu Kartoffeln und Rote-Bete-Salat <sup>3</sup>				Milchreis <sup>26</sup> mit Zimt und Zucker, dazu Apfelmus <sup>3</sup>
<b>Mi 13.</b>	Boulette <sup>20(W), 28</sup> mit Soße <sup>20(W)</sup> , dazu Buttererbsen <sup>26</sup> und Kartoffelpüree, Fruchtsaft				Blumenkohl-Käsebratung <sup>20(W), 26</sup> mit Soße und Kartoffelpüree <sup>26</sup> , dazu Fruchtsaft
<b>Do 14.</b>	Backfisch <sup>20(W), 21</sup> mit Kräutersauce <sup>20(W)</sup> , dazu Gurkensalat und Reis, Frischobst				Nudel-Brokkoli-Pfanne <sup>20(W)</sup> mit Käsesoße <sup>20(W), 26</sup> dazu Frischobst
<b>Fr 15.</b>	Hähnchenkeule mit Soße <sup>20(W)</sup> , dazu Rotkohl <sup>20(W)</sup> und Kartoffeln, Fruchtkompott				Kräuterquark <sup>26</sup> mit Kartoffeln und Leinöl, dazu Fruchtkompott
<b>KW 38</b>	<b>Apfelwoche</b>				
<b>Mo 18.</b>	Spaghetti <sup>20(W)</sup> Carbonara <sup>20(W)</sup> , dazu Möhren-Apfelsalat				Veg. Linseneintopf <sup>26, 28</sup> , dazu Möhren-Apfelsalat
<b>Di 19.</b>	Heringsfilet in Apfelsahnesauce <sup>26</sup> dazu Kartoffeln und Obst				Gekochtes Ei <sup>23</sup> mit Remouladesauce <sup>26</sup> und Kartoffeln, dazu Obst
<b>Mi 20.</b>	Schweinebraten gefüllt mit Apfel und Zwiebeln dazu Mischgemüse, Kartoffeln und Apfel-Granatapfeljoghurt				Veg. Grüne Bohneneintopf, dazu Brot <sup>20(W)</sup> und Apfel-Granatapfeljoghurt
<b>Do 21.</b>	Spaghetti „Bolognese“ <sup>20(W)</sup> mit Reibekäse <sup>26</sup> , dazu Apfelkompott				Grießbrei <sup>26</sup> mit heißen Kirschen <sup>20(W)</sup>
<b>Fr 22.</b>	Schweinegulasch <sup>20(W)</sup> mit Kartoffeln und Apfelrotkohl dazu Apfelmus				Kartoffelpuffer <sup>20(W), 23</sup> mit Apfelmus <sup>3</sup>
<b>KW 39</b>					
<b>Mo 25.</b>	Fischragout <sup>20(W), 21</sup> mit Gemüsesoße und Kräuterris <sup>26, 28</sup> Rote Grütze mit Vanillesoße <sup>26</sup>				Veg. Weißkohleintopf <sup>28</sup> , dazu Brot <sup>20(W)</sup> und Rote Grütze mit Vanillesoße <sup>26</sup>
<b>Di 26.</b>	Fleischklößchen <sup>20(W), 23, 28</sup> in Tomatensauce <sup>3, 20(W)</sup> dazu Gabelspaghetti <sup>20(W)</sup> und Fruchtquark <sup>26</sup>				Vegetarische Kohlroulade <sup>20(W), 26, 28</sup> mit Soße, Kartoffeln dazu Fruchtquark <sup>3</sup>
<b>Mi 27.</b>	Kartoffelsuppe <sup>26, 28</sup> mit Wiener Würstchen <sup>28</sup> dazu Brot und Obst				Gemüseschnitzel <sup>20(W), 23, 25</sup> mit Kräutersauce <sup>20(W)</sup> und Kartoffelbrei <sup>26</sup> dazu Obst
<b>Do 28.</b>	Szegediner Gulasch <sup>20(W)</sup> mit Petersilienkartoffeln, dazu Obst				Pichelsteiner Gemüseeintopf <sup>28</sup> mit Brot <sup>20(W)</sup> dazu Obst
<b>Fr 29.</b>	Kasslerbraten mit leichter Meerrettichsoße <sup>20(W)</sup> und Kartoffeln dazu Rotkrautsalat				Gefüllte Germknödel <sup>26</sup> mit Vanillesoße <sup>26</sup>

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