















































SPEISENPLAN – Mittagessenversorgung – MONAT NOVEMBER 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			
		Menü 1 (M1)		Menü 2 (M2)	
KW 44					
Mi	01.	Bauerngulasch ^{3,20(W)} mit Nudeln ^{20(W)} , Fruchtquark ²⁶			
Do	02.	Blumenkohl mit holländischer Soße ^{26 20(W)} und Kartoffeln, Obst ⁷			
Fr	03.	Schweizer Sahnegeschnetzeltes ^{26 20(W)} dazu Kräuterreis, Fruchtjoghurt ²⁶			
KW 45					
Mo	06.	Spaghetti ^{20(W)} Carbonara ^{26 20(W)} , dazu einen Apfel ⁷		Veg. Erbseneintopf ^{26,28} , dazu einen Apfel ⁷	
Di	07.	Kartoffelsuppe ^{26,28} mit Jagdwurstwürfel und Kirschen ³		Gemüseschnitzel ^{20(W),23,25} mit Kräutersoße ^{20(W)} und Kartoffelbrei ²⁶ dazu Kirschen ³	
Mi	08.	Putengeschnetzeltes ^{20(W),28} , dazu Kräuterreis ²⁸ und Frischobst ⁷		Hefeklöße ²³ mit Blaubeersoße ^{20(W)} , dazu Frischobst ⁷	
Do	09.	Wellmitzer Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln dazu Fruchtjoghurt ²⁶		Pichelsteiner Gemüseintopf ²⁸ mit Brot ^{20(R)} dazu Fruchtjoghurt ²⁶	
Fr	10.	Soljanka mit Brötchen ^(20w) , dazu Fruchtcocktail ³		Brühereis ²⁸ mit Brot ^{20(W)} , dazu Fruchtcocktail ³	
KW 46					
Mo	13.	Wurstragout ^{20(w)} mit Gabelspaghetti ^{20(w)} und Frischobst ³		Nudeln ^{20(W)} mit Tomatensauce ^{3,20(W)} dazu Reibekäse ²⁶ und Frischobst ⁷	
Di	14.	Fischragout ^{20(W),21} mit Gemüsesoße und Kräuterreis ^{26,28} Frischobst ⁷		Eierfrikassee ^{20(W), 23} mit Salzkartoffeln und Vanillequark ²⁶	
Mi	15.	Krautgulasch ^{20(W)} mit Petersilienkartoffeln, dazu Mandarinenkompott ³		Vegetarischer Linseneintopf ²⁸ mit Brot ^{20(W)} , Mandarinenkompott ³	
Do	16.	Fleischklößchen ^{20(W),23,28} in Tomatensoße ^{3,20(W)} dazu Gabelspaghetti ^{20(W)} und Fruchtquark ²⁶		Gemüseburger ^{20(w)} mit Kräutersoße ^{20(w)} und Kartoffeln, Fruchtquark ²⁶	
Fr	17.	Boulette ^{20(W),28} mit Soße ^{20(W)} , dazu Buttererbsen ²⁶ und Kartoffeln, Apfelmus ³		Milchreis ²⁶ mit Zimt und Zucker, dazu Apfelmus ³	
KW 47					
Mo	20.	Rahmspinat ²⁶ mit Rührei ²³ und Dampfkartoffeln dazu Frischobst ⁷		Mediterrane Gemüsepfanne mit Reis ^{26,28} , dazu Frischobst ⁷	
Di	21.	Erbseneintopf ²⁸ mit Kasselerfleisch, dazu Fruchtjoghurt ²⁶		Spaghetti ^{20(W)} mit Spinatrahmsoße ^{20(W),26} , Fruchtjoghurt ²⁶	
Mi	22.	Schinkennudeln ^{20(W)} mit Tomatensoße ^{3,20(W)} und Reibekäse ²⁶ , dazu Fruchtquark ²⁶		Gekochtes Ei ²³ mit Remouladensoße ²⁶ und Kartoffeln, dazu Fruchtquark ²⁶	
Do	23.	Kesselgulasch ^{20(W)} mit Brötchen ^{20(W)} , dazu Obstsalat ⁹		Chili sin Carne ³ mit Mais ³ , Kidneybohnen ³ und Reis ^{26,28} , dazu Obstsalat ⁹	
Fr	24.	Hühnerfrikassee ^{20(W),28} mit Spargel ³ , Champignons ³ und Blumenkohl, dazu Reis ^{26,28} , Rote Grütze mit Vanillesoße ²⁶		Grießbrei ²⁶ mit heißen Kirschen ^(20w)	
KW 48					
Mo	27.	Rindergeschnetzeltes ^{20(W)} „Stroganoff“ mit Gurken, Zwiebeln, rote Bete ³ dazu Kräuterreis ^{26,28} , und Obst ⁷		Buntes Gemüseragout ^{20(W)} mit Salzkartoffeln dazu Obst ⁷	
Di	28.	Süß saure Eier ²³ mit Salzkartoffeln und Soße ²⁸ dazu rote Bete Salat		Vegetarischer Möhreintopf ^{26,28} mit Brot ^{20(W)} und dazu rote Beete Salat	
Mi	29.	Seefischfilet ^{20(W),21} mit Gemüsesoße ^{20(W)} dazu Reis ²⁶ und eine Banane ⁷		Spirelli ^{20(W)} mit Tomatensoße ^{3,20(W)} und Reibekäse ²⁶ , dazu eine Banane ⁷	
Do	30.	Hähnchencurry ^{20(W),26} mit Reis ^{26,28} , dazu Mandarine ⁷		Quark ²⁶ dazu Lausitzer Leinöl und Kartoffeln, Mandarine ⁷	

Unsere Speisenplangestaltung 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. 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.