



Mittagessenversorgung Dezember 2021

Schweinefleisch
 Rindfleisch
 Geflügel
 Fisch
 Vegetarisch / fleischlos

Unser Servicebüro Kinder- und Schulverpflegung ist erreichbar:

Montag bis Freitag in der Zeit von 6:30 – 17:30 Uhr
 Telefon: 0 33 61 / 36 50 56 - 0 Fax: 0 33 61 / 36 50 56 - 20
dussmann-coolcooking.de
coolcooking-nordost@dussmann.de

		Menü 1 (M1)		Menü 2 Vegetarisch (M2)	
KW 48					
Mi	01.	Hähnchenschnitzel ^{20(W),23} mit Soße ^{20(W)} , Butterbohnen ²⁶ und Kartoffeln dazu 1 Apfel		Hefeklöße ^{20(W),23,26} mit Heidelbeersoße dazu 1 Apfel	✓
Do	02.	Gabelspaghetti ^{20(W)} mit Bolognese ^{20(W),28} und Reibekäse ²⁶ dazu rote Grütze mit Vanillesoße ²⁶		Kohlrabischnitzel ^{20(W),23,26} mit Kräutersoße ^{20(W)} und Kartoffeln dazu rote Grütze mit Vanillesoße ²⁶	✓
Fr	03.	Bratwurst ²⁸ mit Soße ^{20(W)} , bayrisch Kraut und Kartoffeln dazu Fruchtcocktail ³		Gemüseintopf ^{26,28} mit Brot ^{20(W)} dazu Fruchtcocktail ³	✓
KW 49					
Mo	06.	Hühnerfrikassee ^{20(W)} mit Spargel ³ , Blumenkohl und Champignons ³ dazu Reis ^{26,28} , Obstkompott ³		Käsespätzle ^{20(W),26} mit Röstzwiebeln dazu Chinakohlsalat und Obstkompott ³	✓
Di	07.	Weißkohleintopf ²⁸ mit Fleischeinlage und Brot ^{20(W)} dazu Apfelkompott ³		Eierkuchen ^{20(W),23,26} mit Zucker dazu Apfelkompott ³	✓
Mi	08.	Schweineschnitzel ^{20(W),23} mit Soße ^{20(W)} , Blumenkohl ²⁶ und Kartoffeln dazu Frischobst		Mediterrane Gemüsepfanne mit Reis ^{26,28} dazu Frischobst	✓
Do	09.	Saurer Hering ²¹⁶ mit Dampfkartoffeln dazu Quarkspeise ²⁶		Kartoffelsuppe ^{26,28} mit Brot ^{20(W)} dazu Quarkspeise ²⁶	✓
Fr	10.	Kohlrübeneintopf ²⁶ mit Fleischeinlage und Brot ^{20(W)} dazu Pfirsichkompott ³		Rührei ²³ mit Mischgemüesoße ^{20(W),26,28} , Kartoffelbrei ²⁶ dazu Pfirsichkompott ³	✓
KW 50					
Mo	13.	Königsberger Klopse ²⁸ mit Kapernsoße ^{20(W)} , rote Bete ³ und Reis ^{26,28} dazu Obstkompott ³		Gabelspaghetti ^{20(W)} mit Spinatrahmsoße ²⁶ dazu Obstkompott ³	✓
Di	14.	Chili con carne ^{20(W)} mit Reis ^{26,28} dazu Frischobst		Sahnequark ²⁶ mit Zwiebeln und Leinöl dazu Kartoffeln, Frischobst	✓
Mi	15.	Nudelpfanne ^{20(W)} mit Hühnerfleisch und Gemüse dazu Apfelmus ³		Milchreis ²⁶ Zimt & Zucker dazu Apfelmus ³	✓
Do	16.	Backfisch ^{20(W),21} mit Kräutersoße ^{20(W)} , Krautsalat und Kartoffeln dazu Frischobst		Gemüseragout ^{20(W),26} mit Reis ^{26,28} dazu Frischobst	✓
Fr	17.	Bulette ^{20(W),28} mit Soße ^{20(W)} , Buttererbsen ²⁶ und Kartoffeln dazu Mandarinenkompott ³		Gekochtes Ei ²³ mit Remouladensoße ²⁶ und Kartoffeln dazu Mandarinenkompott ³	✓
KW 51					
Mo	20.	Schweinegulasch ^{20(W)} mit Kartoffelklößen und Rotkohl dazu Monsterbacke ²⁶		Tortellino mit Käsefüllung ^{20(W),23,26} dazu Tomatensoße ^{3,20(W)} und Monsterbacke ²⁶	✓
Di	21.	Grießbrei ²⁶ mit Zimtkirschen	✓	Blumenkohlmedaillon ^{20(W),26} mit Kräutersoße ^{20(W)} und Kartoffeln dazu Vanillepudding mit Schokosoße ²⁶	✓
Mi	22.	Gabelspaghetti ^{20(W)} mit Tomatensoße ^{3,20(W)} und Reibekäse ²⁶ dazu Obst	✓		
Do	23.	Weihnachtsferien		Vom 23.12.2021 bis 02.01.2022	
Fr	24.				
KW 52					
Mo	27.	Frohe Weihnachten und		ein gesundes neues Jahr	
Di	28.				
Mi	29.				
Do	30.				
Fr	31.				

Wir bitten um eine reguläre Essenbestellung! Wegen der aktuellen Pandemielage gilt dieser Plan vorbehaltlich. Bei anhaltender Schul-/Kitaschließung gilt ein Notspeiseplan. 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. 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.

Unser Menü mit dem Logo clever essen kochen wir nach den Qualitätsstandards der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.)