



# SPEISENPLAN – Mittagessenversorgung – MONAT DEZEMBER 2023



**Kontaktinformation  
für Eltern und Schüler**

**Kindertages- und Schulverpflegung**  
Montag bis Freitag von 07:00 Uhr bis 16:00 Uhr  
[coolcooking@dussmann.de](mailto:coolcooking@dussmann.de)

Fon: +49-3361-365056-0  
Fax: +49-3361-365056-20  
[coolcooking-nordost@dussmann.de](mailto:coolcooking-nordost@dussmann.de)

Vielen Dank für eine reguläre Essenbestellung!

Schweinefleisch  
 Rindfleisch  
 Geflügel  
 Fisch  
 Vegetarisch / fleischlos

		Menü 1 (M1)		Menü 2 (M2)	
<b>KW 48</b>					
Fr	01.	Spaghetti „Bolognese“ <sup>(20w)</sup> mit Reibekäse <sup>26</sup> , dazu Kirschen		Grießbrei <sup>26</sup> mit heißen Kirschen <sup>(20w)</sup>	
<b>KW 49</b>					
Mo	07.	Schnitzel mit Soße, Blumenkohl <sup>20(w),28</sup> und Kartoffeln, Obst <sup>7</sup>		Kohlrübeneintopf <sup>26,28</sup> , Brot <sup>20(w)</sup> , Obst <sup>7</sup>	
Di	05.	Kartoffelsuppe <sup>26,28</sup> mit Wursteinlage <sup>28</sup> dazu Rote Grütze mit Vanillesoße <sup>26</sup>		Vegetarische Kohlroulade <sup>20(w),26,28</sup> mit Soße, Kartoffeln dazu Rote Grütze mit Vanillesoße <sup>26</sup>	
Mi	06.	Fleischklößchen <sup>20(w),23,28</sup> in Tomatensoße <sup>3,20(w)</sup> dazu Gabelspaghetti <sup>20(w)</sup> und Mandarine <sup>7</sup>		Gemüseschnitzel <sup>20(w),23,25</sup> mit Kräutersoße <sup>20(w)</sup> und Kartoffelbrei <sup>26</sup> dazu Mandarine <sup>7</sup>	
Do	07.	Fischragout <sup>20(w),21</sup> mit Gemüsesoße und Reis, dazu Schokopudding <sup>26</sup>		Eierkuchen <sup>(20w) 23</sup> mit Apfelmus <sup>3</sup>	
Fr	08.	Soljanka mit Brötchen <sup>(20w)</sup> , dazu Obst		Gemüseintopf <sup>26,28</sup> mit Brot <sup>20(w)</sup> , dazu Obst	
<b>KW 50</b>					
Mo	11.	Spaghetti <sup>20(w)</sup> Carbonara <sup>20(w)</sup> , dazu Möhren-Apfelsalat		Veg. Linseneintopf <sup>26,28</sup> , dazu Brot <sup>20(w)</sup> und Möhren-Apfelsalat	
Di	12.	Hähnchensteak Natur mit Soße <sup>20(w)</sup> , Buttererbsen und Kartoffeln dazu Schokopudding		Kräuterquark <sup>26</sup> mit Kartoffeln und Leinöl, dazu Schokopudding <sup>26</sup>	
Mi	13.	Backfisch <sup>20(w),21</sup> mit Kräutersoße <sup>20(w)</sup> , dazu Reis und Chinakohlsalat		Kohlrabi- Möhreintopf <sup>26,28</sup> , Brot <sup>20(w)</sup> , Chinakohlsalat	
Do	14.	Schmorkohlpfanne mit Hackfleisch <sup>20(w)</sup> und Kartoffeln, dazu Fruchtquark <sup>26</sup>		Hefeklöße <sup>23</sup> mit Blaubeersoße <sup>20(w)</sup> , dazu Fruchtquark <sup>26</sup>	
Fr	15.	Hähnchenkeule mit Soße <sup>20(w)</sup> , dazu Rotkohl <sup>20(w)</sup> und Kartoffeln, Fruchtkompott <sup>3</sup>		Nudeln mit Tomatensoße <sup>20(w)</sup> und Reibekäse <sup>26</sup>	
<b>KW 51</b>					
Mo	18.	Wurstgulasch <sup>20(w)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>20(w)</sup> , dazu Mandarine <sup>7</sup>		Gemüseragout <sup>20(w),26</sup> mit Reis <sup>26,28</sup> , dazu Mandarine <sup>7</sup>	
Di	19.	Fischburger <sup>20(w),26</sup> mit Gemüsesoße <sup>20(w),26</sup> und Kartoffeln <sup>26,28</sup> Erdbeerjoghurt <sup>26</sup>		Veg. Grüne Bohneneintopf, dazu Brot <sup>(20w)</sup> und Erdbeerjoghurt <sup>26</sup>	
Mi	20.	Boulette <sup>20(w),28</sup> mit Soße <sup>20(w)</sup> , dazu Buttermöhren <sup>26</sup> und Kartoffeln, Fruchtcocktail <sup>3</sup>		Rahmchampignons <sup>26,28</sup> mit Reis <sup>20(w)</sup> , dazu Fruchtcocktail <sup>3</sup>	
Do	21.	Putengulasch <sup>20(w)</sup> mit Kartoffeln und Apfelrotkohl dazu Obst		Pichelsteiner Gemüseintopf <sup>28</sup> mit Brot <sup>20(R)</sup> dazu Obst	
Fr	22.	Schinken-Makkaroni <sup>20(w)</sup> mit Tomatensoße <sup>3,20(w)</sup> Reibekäse <sup>26</sup> und Apfelmus		Milchreis <sup>26</sup> mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus <sup>3</sup>	
<b>KW 52</b>					
Mo	25.	<p><i>Weihnachtsferien vom 22.12.2023 bis 05.01.2024</i></p>		<p><i>Schöne Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr</i></p>	
Di	26.				
Mi	27.				
Do	28.				
Fr	29.				

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.