

# Speisenplan Dezember 2018

## „Evangelische Grundschule Babelsberg“

Änderungen vorbehalten	03.12. – 07.12.2018	10.12. – 14.12.2018	17.12. – 21.12.2018	24.12. – 28.12.2018	31.12.2018
<b>Montag</b> Essen 1	Grießbrei <sub>w,M</sub> mit Zimtucker	Tomaten- Basilikumsoße <sub>w</sub> mit BIO- Nudeln <sub>w</sub> , Reibekäse <sub>M</sub>	Kräuterquark <sub>M</sub> mit BIO- Kartoffeln, Butter <sub>B</sub>	<b>Heiligabend</b>	<b>Silvester</b>
Essen 2	Mais- Lauchrösti <sub>E,M,L</sub> mit Paprikasoße <sub>w</sub> und BIO- Kartoffeln, Apfelmus	Leipziger Allerlei in Holländischer Soße <sub>M,E</sub> mit BIO- Kartoffeln, Apfel	Chili con carne <sub>w</sub> (BIO- Huhn) mit BIO- Reis, Banane		
<b>Dienstag</b> Essen 1	Chinapfanne <sub>w</sub> mit BIO-Hähnchenbrust und BIO- Reis	Fischfrikadelle <sub>w,M</sub> mit Petersiliensoße <sub>w</sub> und BIO- Kartoffel	BIO- Eierkuchen <sub>w,E,M</sub> mit Zucker	<b>1.Weihnachtstag</b>	
Essen 2	Gemüserösti <sub>w,E</sub> mit Kräuterschmand <sub>M</sub> und BIO- Kartoffeln, Salatbar	Mediterranes Ratatouillegemüse mit BIO- Reis, Gurkensalat	Szegediner Krautgulasch <sub>w</sub> (BIO- Schw.) mit BIO- Kartoffeln		
<b>Mittwoch</b> Essen 1	Bunter Erbseneintopf <sub>L</sub> mit Majoran, BIO- Brot <sub>w,R</sub>	Brühreis <sub>L</sub> mit BIO- Hühnerfleisch, BIO- Brot <sub>w,R</sub>	Grüne Bohneneintopf mit frischen Kräutern, BIO- Brot <sub>w,R</sub>	<b>2.Weihnachtstag</b>	
Essen 2	Blattspinat in Sahnesoße <sub>w,M</sub> mit BIO- Nudeln <sub>w</sub> , Reibekäse <sub>M</sub> , BIO- Vanillepudding <sub>M</sub>	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <sub>M</sub> und Sauerrahmdip <sub>M</sub> , Pfirsichkompott	BIO- Nudeln all Pesto Rosso <sub>w</sub> , Reibekäse <sub>M</sub> , BIO- Himbeerjoghurt <sub>M</sub>		
<b>Donnerstag</b> Essen 1	BIO- Bulette (Schwein) <sub>w</sub> mit Soße <sub>w</sub> , Erbsen und BIO- Kartoffeln	BIO- Hähnchennuggets <sub>w</sub> mit Soße <sub>w</sub> , Mischgemüse und BIO- Reis	BIO- Hühnerfrikassee <sub>w</sub> mit jungem Gemüse und BIO- Reis	<b>geschlossen</b>	
Essen 2	Tomatensuppentopf mit BIO- Reis, BIO- Brot <sub>w,R</sub> , Salatbar	Bunter Gemüse- Kartoffeltopf, BIO- Brot <sub>w,R</sub> , Salatbar	Kohlrabieintopf <sub>L</sub> mit frischen Kräutern, BIO- Brot <sub>w,R</sub> , Obst		
<b>Freitag</b> Essen 1	Seelachsfilet <sub>w</sub> mit Honig- Senfsoße <sub>w,M</sub> und BIO- Kartoffeln	Eier in Senfsoße <sub>w,N,E</sub> mit Möhren und Kartoffelpüree <sub>M,B</sub>	Fischstäbchen <sub>w</sub> mit Dillsoße <sub>w,M</sub> und BIO- Kartoffeln	<b>geschlossen</b>	
Essen 2	Linsencurry mit Kokosmilch und BIO- Bulgur <sub>w</sub> , Karotten- Krautsalat	BIO- Schweinegeschnetzeltes <sub>w</sub> mit Champignons und BIO- Reis, Salatbar	Nudel- Gemüseauflauf <sub>w,M</sub> , Möhrensalat		



**Frischetheke:** Wir bieten täglich frische Obst- und Gemüsestücke zu jedem Mittagessen an.

Wir verwenden Nudeln, Reis, Mehl und Brot nur in BIO- Qualität. Zucker wird nur als Roh-Rohrzucker in BIO- Qualität verarbeitet. Andere Produkte in BIO- Qualität sind im Speiseplan gekennzeichnet. DE-ÖKO-034

Entsprechend der LIMV weisen wir darauf hin, dass unsere Speisen grundsätzlich Spuren von folgenden Allergenen enthalten können:

**Deklarationen**  
M: Milchprodukte  
B: Butter  
E: Ei  
C: Schalenfrüchte

L: Sellerie G: Gerste  
N: Senf H: Hafer  
S: Soja R: Roggen  
I: Sesam W: Weizen  
D: Dinkel

**BlauArt Catering e.K**  
Neuendorfer Str. 39b, 14480 Potsdam  
Tel. 03 31/ 2 75 17 44 (AB)  
Fax 03 31/ 2 75 17 27  
kueche@blauart.de