

# Speisenplan Dezember 2018

## „Katholische Marienschule Potsdam“

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



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

**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