

Speisenplan Februar 2019

„Evangelische Grundschule Babelsberg“

Änderungen vorbehalten	01.02.2019	04.02. – 08.02.2019	11.02. – 15.02.2019	18.02. – 22.02.2019	25.02. – 28.02.2019
Montag Essen 1		Ferien	Tomaten- Mozzarellasoße _{w, m} mit BIO- Spirelli _w	Grießbrei _w mit Zimtzucker	BIO- Tomaten- Hackfleischsoße _w (Huhn) mit BIO- Penne _w , Reibekäse _m
Essen 2			Polentatasche _{w, m} mit Kräuterschmand _m und BIO- Kartoffeln, Mandarine	BIO- Putengeschnetzeltes in Sahnesoße _w , _m mit Risi-Bisi, Apfelmus	Mais- Lauchrösti _{w, e, l} mit Kräutersoße _w und BIO- Kartoffeln, Apfel
Dienstag Essen 1		Ferien	BIO- Bulette _w (Schwein) mit Soße, Bohnen und BIO- Kartoffeln	Kabeljaufilet mit Honig- Senfsoße _{w, n} und BIO-Kartoffeln	BIO- Eierkuchen _{w, m, e} mit Zucker
Essen 2			Vegetarisches Linsencurry mit Kokosmilch und BIO- Reis, Salatbar	Mediterranes Ratatouillegemüse mit BIO- Bulgur _w , Gurkensalat	BIO- Schweinegeschnetzeltes _w in fruchtiger Möhrensoße, Kartoffel-Selleriepüree _{b, m, n} , Salatbar
Mittwoch Essen 1		Ferien	Bunter Erbseneintopf _l mit Majoran, BIO- Brot _{w, r}	Brühreis mit BIO- Hühnerfleisch _l , BIO- Brot _{w, r} ,	Grüne Bohneneintopf, BIO- Brot _{w, r}
Essen 2			Schnittlauchquark _m mit BIO- Kartoffeln, Butter, Banane	Kartoffel- Paprikapfanne _{w, m} , BIO- Vanillepudding _m	Käse- Lauchsoße _{w, m} mit bunten BIO- Spirelli _w , BIO- Himbeerjoghurt _m
Donnerstag Essen 1		Ferien	BIO- Hühnerfrikassee _{w, m} mit jungem Gemüse und BIO- Reis	BIO- Klopse _e (Schwein), pikante Soße _w mit Mischgemüse und BIO- Kartoffeln	BIO- Hähnchennuggets _w mit Erbsen-Maisgemüse und BIO- Reis
Essen 2			Hirsebrei _m mit Zimtzucker und Apfelmus	Rote Linsensuppe mit Karotten, BIO- Brot _{w, r} , Salatbar	Brühkartoffeln _l mit frischen Kräutern, BIO- Brot _{w, r} , Salatbar
Freitag Essen 1	Fischfrikadelle _{m, w} mit Kokos-Senfsoße _{w, n} und BIO- Reis	Ferien	Fischstäbchen _w mit Tomaten- Estragon- Soße _w und BIO- Reis	BIO- Eier in Senfsoße _{e, n, w} mit Möhren und BIO- Kartoffeln	
Essen 2	Vegetarischer Bohnengulasch _w mit BIO- Kartoffeln, Karotten- Krautsalat		Nudel- Gemüseauflauf _{w, m} , Möhrensalat	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung _m , Sauerrahmdip _m , Salatbar	



Guten Appetit wünscht Euch das Küchenteam.

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