

Speisenplan Februar 2019

Evangelische Grundschule Potsdam (Rotes Haus)



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		Ferien	Tomaten- Mozzarellasoße _{w, m} mit BIO- Spirelli _w , Mandarine	Grießbrei _w mit Zimtzucker und Apfelmus	Tomaten- Hackfleischsoße _w (Huhn) mit BIO- Pennew, Reibekäse _m , Apfel
Essen 1					
Essen 2			Polentatasche _{w, m} mit Kräuterschmand _m und BIO- Kartoffeln, Mandarine	Putengeschnitzeltes in Sahnesoße _{w, m} mit Risi-Bisi, Apfelmus	Mais- Lauchrösti _{w, e, l} mit Kräutersoße _w und BIO- Kartoffeln, Apfel
Dienstag		Ferien	Bulette _w (Schwein) mit Soße, Bohnen und BIO- Kartoffeln, Gemüsestücke	Kabeljaufilet mit Honig- Senfsoße _{w, n} und BIO-Kartoffeln, Gurkensalat	Eierkuchen _{w, m, e} mit Zucker und Apfelmus
Essen 1					
Essen 2			Vegetarisches Linsencurry mit Kokosmilch und BIO- Reis, Gemüsestücke	Mediterranes Ratatouillegemüse mit BIO- Bulgur _w , Gurkensalat	Schweinegeschnitzeltes _w in fruchtiger Möhrensoße, Kartoffel-Selleriepüree _{b, m, n} Apfelmus
Mittwoch		Ferien	Bunter Erbseneintopf _l mit Majoran, BIO- Brot _{w, r} , Banane	Brührefis mit Hühnerfleisch _l , BIO- Brot _{w, r} , Vanillepudding _m	Grüne Bohneneintopf, BIO- Brot _{w, r} , Himbeerjoghurt
Essen 1					
Essen 2			Schnittlauchquark _m mit BIO- Kartoffeln, Butter, Banane	Kartoffel- Paprikapfanne _{w, m} , Vanillepudding _m	Käse- Lauchsoße _{w, m} mit bunten BIO- Spirelli _w , Himbeerjoghurt _m
Donnerstag		Ferien	Hühnerfrikassee _w mit jungem Gemüse und BIO- Reis, Apfelmus	Klopse _e (Schwein) in pikanter Soße _w mit Mischgemüse und BIO- Kartoffeln, Obst	Hähnchenschnitzel _w mit Erbsen- Maisgemüse und BIO- Reis, Obst
Essen 1					
Essen 2			Hirsebrei _m mit Zimtzucker und Apfelmus	Rote Linsensuppe mit Karotten, BIO- Brot _{w, r} , Obst	Brühkartoffeln _l mit frischen Kräutern, BIO- Brot _{w, r} , Obst
Freitag	Fischfrikadelle _{m, w} mit Kokos-Senfsoße _{w, n} und BIO- Reis, Karotten- Krautsalat	Ferien	Fischstäbchen _w mit Tomaten- Estragon- Soße _w und BIO- Reis, Möhrensalat	Eier in Senfsoße _{e, n, w} mit Möhren und BIO- Kartoffeln, Grüne Gurke	
Essen 1					
Essen 2	Vegetarischer Bohnengulasch _w mit BIO- Kartoffeln, Karotten- Krautsalat		Nudel- Gemüseauflauf _{w, m} , Möhrensalat	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung _m , Sauerrahmdip _m , Grüne Gurke	



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