

# Speisenplan Februar 2019

## „Regenbogenschule Fahrland“

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
<b>Montag</b>					
Essen 1		Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika w und BIO- Reis, Obst	Tomaten- Mozzarella-Soße w, m mit BIO- Spirelli w, Mandarine, Gemüsestücke	Grießbrei w mit Zimt- und Apfelmus, Gemüsestücke	Tomaten- Hackfleisch-Soße w (Huhn) mit BIO- Penne w, Reibekäse m, Apfel, Gemüsestücke
Essen 2		BIO- Karotten Rösti w, r, d, h, e mit Petersilien-Soße w und BIO- Kartoffeln, Obst	Polentatasche w, m mit Kräuterschmand m und BIO- Kartoffeln, Mandarine, Gemüsestücke	Putengeschnetzeltes in Sahne-Soße w, m mit Risi-Bisi, Apfelmus, Gemüsestücke	Mais- Lauchrösti w, e, l mit Kräutersoße w und BIO- Kartoffeln, Apfel, Gemüsestücke
<b>Dienstag</b>					
Essen 1		Backfisch w, n (Seelachs) mit Erbsen- Sahne-Soße w, m und BIO- Kartoffeln, Bunter Gemüsesalat	Bulette w (Schwein) mit Soße, Bohnen und BIO- Kartoffeln, Gemüsestücke, Obst	Kabeljaufilet mit Honig- Senf-Soße w, n und BIO- Kartoffeln, Gurkensalat, Obst	Eierkuchen w, m, e mit Zucker und Apfelmus, Gemüsestücke
Essen 2		Vegetarische Chinapfanne mit Kurkumareis, Bunter Gemüsesalat	Vegetarisches Linsencurry mit Kokosmilch und BIO- Reis, Gemüsestücke, Obst	Mediterranes Ratatouille- Gemüse mit BIO- Bulgur w, Gurkensalat, Obst	Schweinegeschnetzeltes w in fruchtiger Möhren-Soße, Kartoffel- Sellerie- Püree w, m, n Apfelmus, Gemüsestücke
<b>Mittwoch</b>					
Essen 1		Kohlrabi- Eintopf l mit frischen Kräutern, BIO- Brot w, r, Dessert	Bunter Erbsen- Eintopf l mit Majoran, BIO- Brot w, r, Banane, Gemüsestücke	Brühe- Reis mit Hühnerfleisch l, BIO- Brot w, r, Vanillepudding m, Gemüsestücke	Grüne Bohnen- Eintopf, BIO- Brot w, r, Himbeerjoghurt m, Gemüsestücke
Essen 2		Fruchtige Tomaten- Basilikum- Soße w mit BIO- Penne w, Reibekäse m, Dessert	Schnittlauchquark m mit BIO- Kartoffeln, Butter, Banane, Gemüsestücke	Kartoffel- Paprika- Pfanne w, m, Vanillepudding m, Gemüsestücke	Käse- Lauch- Soße w, m mit bunten BIO- Spirelli w, Himbeerjoghurt m, Gemüsestücke
<b>Donnerstag</b>					
Essen 1		Hackbraten w (Schwein) mit Rotkohl und BIO- Kartoffeln, Obst	Hühnerfrikassee w mit jungem Gemüse und BIO- Reis, Apfelmus, Gemüsestücke	Klopse e (Schwein) in pikanter Soße w mit Mischgemüse und BIO- Kartoffeln, Obst, Gemüsestücke	Hähnchenschnitzel w mit Erbsen- Maisgemüse und BIO- Reis, Obst, Gemüsestücke
Essen 2		Weißer Bohnen- Eintopf l, BIO- Brot w, r, Obst	Hirsebrei m mit Zimt- und Apfelmus, Gemüsestücke	Rote Linsensuppe mit Karotten, BIO- Brot w, r, Obst, Gemüsestücke	Brühe- Kartoffeln l mit frischen Kräutern, BIO- Brot w, r, Obst, Gemüsestücke
<b>Freitag</b>					
Essen 1	Fischfrikadelle m, w mit Kokos- Senf- Soße w, n und BIO- Reis, Karotten- Krautsalat, Obst	Eierfrikassee w, e mit jungem Gemüse und Kartoffel- Püree m, b, Apfelmus	Fischstäbchen w mit Tomaten- Estragon- Soße w und BIO- Reis, Möhrensalat, Obst	Eier in Senf- Soße e, n, w mit Möhren und BIO- Kartoffeln, Grüne Gurke, Obst	
Essen 2	Vegetarischer Bohnengulasch w mit BIO- Kartoffeln, Karotten- Krautsalat, Obst	Kartoffel- Puffer e, w mit Zucker und Apfelmus	Nudel- Gemüse- Auflauf w, m, Möhrensalat, Obst	Kartoffel- Taschen mit Frischkäse- Füllung m, Sauerrahm- Dip m, Grüne Gurke, 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