

Speisenplan Februar 2019

„Schulzentrum am Stern“

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