

Speisenplan März 2019

„Evangelische Grundschule Babelsberg“

Änderungen vorbehalten	01.03.2019	04.03. – 08.03.2019	11.03. – 15.03.2019	18.03. – 22.03.2019	25.03. – 29.03.2019
Montag Essen 1		Milchreis _M mit Zimtucker	BIO- Jagdwurst (Schwein) in Tomatensoße _{w, N} mit BIO- Spirelli _w	Kräuterquark _M mit BIO- Kartoffeln, Butter	Tomaten- Frischkäsesoße _{w, M} „Philadelphia“ mit BIO- Penne _w
Essen 2		Gemüsefrikadelle _{w, E} mit Paprikasoße _w und BIO- Kartoffeln, Apfelmus	Leipziger Allerlei in Holländischer Soße _{M, E} mit BIO- Kartoffeln, Apfel	Zucchini- Tomatensoße _w mit BIO- Spirelli _w , Reibekäse _M , Banane	Kohlrabi- Kräutermedaillon _{w, E, N} mit Italienischer Kräutersoße _w , BIO- Reis, Obst
Dienstag Essen 1		BIO- Rührer _{M, E} mit Rahmspinat _{w, M} und BIO- Kartoffeln	BIO- Hähnchennuggets _w mit Soße _w , Bohnen und BIO- Kartoffeln	Eierkuchen _{E, M, W} mit Zucker	Kabeljaufilet mit Erbsen- Sahnesoße _{w, M} und BIO- Kartoffeln
Essen 2		Sojageschnetzeltes _{s, w} mit Champignons und BIO- Reis, Salatbar	Vanillemilchnudeln _{w, E, M} , Salatbar	Schmorkohl mit Schweinehackfleisch _w und BIO- Kartoffeln, Apfelmus	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und BIO- Bulgur _w , Gurken- Tomatensalat
Mittwoch Essen 1		Kartoffelsuppe _L mit BIO- Wiener, BIO- Brot _{w, R} ,	Bunter Linseneintopf _L mit Thymian, BIO- Brot _{w, R} ,	Brühdnudeln _{L, W, E} mit BIO- Hühnerfleisch, BIO- Brot _{w, R} ,	Frühlingsgemüseintopf mit frischen Kräutern, BIO- Brot _{w, R} ,
Essen 2		Vegetarische Thaipfanne mit Kokosmilch und Kurkumareis, BIO- Kirschkjoghurt _M	Käse- Sahnesoße _{M, W} mit bunten BIO- Penne _w , BIO- Schokopudding _M	Vegetarisches Gemüsefrikasse _w mit BIO- Reis, BIO- Erdbeerquark _M	Blattspinat in Sahnesoße _{w, M} mit bunten BIO- Spirelli _w , Reibekäse _M , Pflirsichkompott
Donnerstag Essen 1		BIO- Schweinebraten mit Soße _w , Rotkohl und BIO- Kartoffeln	Fischstäbchen _w mit Dillsoße _{w, M} und BIO- Kartoffeln	BIO- Bratwurst (Schwein) mit Soße _w , Sauerkraut und BIO- Kartoffeln	Bauernroulade _{w, E} (BIO-Schwein) mit Soße _w , Mischgemüse und BIO- Kartoffeln
Essen 2		Tomaten- Suppentopf mit BIO- Reis, BIO- Brot _{w, R} , Salatbar	Kartoffel- Zucchini Curry mit Kokosmilch, Gurkensalat	Möhreneintopf _L mit Liebstöckel, BIO- Brot _{w, R} , Salatbar	Vegetarischer Weißkohleintopf _L , BIO- Brot _{w, R} , Salatbar
Freitag Essen 1	Seelachsfilet _w mit Rahmgemüse _{w, M} und BIO- Kartoffeln	Fischfrikadelle _{w, M} mit Petersiliensoße _w und BIO- Kartoffeln	BIO- Hackbällchen _{w, E} (Rind/Schwein) in Letschosoße mit BIO- Reis	Seehechtfilet _w mit Honig- Senfsoße _{N, W} und BIO- Kartoffeln	BIO- Hähnchenbrust in Currysoße _w mit Gemüsestreifen und BIO- Reis
Essen 2	Vegetarisches Chili mit BIO- Reis, Karotten Krautsalat	BIO- Nudeln al Pesto Rosso _w , Reibekäse _M , Bunter Gemüsesalat	Blumenkohl- Käsemedaillon _{w, E, L, M} mit Gemüsesoße _w und BIO- Kartoffeln, Salatbar	Kartoffel- Brokkoliauflauf _{w, M} , Möhrensalat	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung _M und Sauerrahmdipp _M , Grüne Gurke



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