

Speisenplan April 2019

„Regenbogenschule Fahrland“

Änderungen vorbehalten	01.04. – 05.04.2019	08.04. – 12.04.2019	15.04. – 19.04.2019	22.04. – 26.04.2019	29.04. – 30.04.2019
Montag Essen 1	Grießbrei _{w, m} mit Zimtucker und Apfelmus, Knabbergemüse	BIO- Spaghetti „Bolognese“ _w (BIO- Rind), Reibekäse _m , Apfel, Knabbergemüse	Schnittlauchquark _m mit BIO- Kartoffeln, Butter _b , Banane	Ostermontag	Tomaten- Mozzarella _{soße, w, m} mit BIO- Penne _w , Obst, Knabbergemüse
Essen 2	Chili con Carne (Huhn) mit BIO- Reis, Apfelmus, Knabbergemüse	Kaisergemüse in Holländischer Soße _{e, m} mit BIO- Kartoffeln, Apfel, Knabbergemüse	Polentatasche _{w, m} mit Tomatensoße _w und BIO- Reis, Banane		Kürbis Chiasamen Burger mit Kräuter _{dip} _m und BIO- Kartoffeln, Obst, Knabbergemüse
Dienstag Essen 1	Eier in Senfsoße _{w, n} mit Mischgemüse und BIO- Kartoffeln, Gemüsestücke, Obst	Fischstäbchen _w mit Dillsoße _{w, m} und BIO- Kartoffeln, Gurkensalat, Obst	Kartoffelpuffer _{e, w} mit Zucker und Apfelmus	Sojabolognese _{s, l} mit BIO- Spaghetti _w , Reibekäse _m , Obst	Eierkuchen _{w, e, m} mit heißen Kirschen, Gemüsestücke, Obst
Essen 2	Fruchtige Tomaten- Basilikumsoße _w mit BIO- Penne _w , Reibekäse _m , Gemüsestücke, Obst	Falafelbällchen _w in Gemüsesoße _w mit BIO- Reis, Gurkensalat, Obst	Putengulasch _w mit Champignons und Risi-Bisi, Apfelmus	Mais- Lauchrösti _{m, e, l} mit Kräutersoße _w und BIO- Kartoffeln, Obst	Chinapfanne mit Hähnchenbrust und Gemüsestreifen, BIO- Reis, Gemüsestücke, Obst
Mittwoch Essen 1	Brüheis mit Hühnerfleisch _l , BIO- Brot _{w, r} , Zitronenquark _m , Knabbergemüse	Bunter Erbseneintopf _l mit Majoran, BIO- Brot _{w, r} , Vanillepudding _m , Knabbergemüse	Kohlrabieintopf _l mit frischen Kräutern, BIO- Brot _{w, r} , Erdbeeryoghurt _m	Grüne Bohneneintopf, BIO- Brot _{w, r} , Birnenkompott	
Essen 2	Kartoffel- Paprikapfanne _{m, w} , Zitronenquark _m , Knabbergemüse	Käse- Lauchsoße _{w, m} mit bunten BIO- Spirelli _w , Vanillepudding _m , Knabbergemüse	Nudel- Gemüseauflauf _{w, m} , Erdbeeryoghurt _m	Eierfrikassee _{w, e} mit jungem Gemüse, Kartoffelpüree _{m, b} , Birnenkompott	
Donnerstag Essen 1	Bulette _w (Schwein) mit Soße _w , Bohnen und BIO- Kartoffeln, Obst, Knabbergemüse	Hühnerfrikassee _w mit jungem Gemüse und BIO- Reis, Obst, Knabbergemüse	Hähnchenkeule mit Soße _w , Erbsen und BIO- Reis, Obst	Hackbraten _w (Schwein) mit Soße _w , Mischgemüse und BIO- Kartoffeln, Apfelmus	
Essen 2	Wirsingkohleintopf, BIO- Brot _{w, r} , Obst, Knabbergemüse	Gemüse- Kartoffeltopf, BIO- Brot _{w, m} , Obst, Knabbergemüse	Tomaten- Suppentopf mit Nudelreis _{w, e} , BIO- Brot _{w, r} , Obst	Hirsebrei _m mit Zimtucker und Apfelmus	
Freitag Essen 1	Seelachsfilet _w mit Honig- Senfsoße _{w, n} und BIO- Kartoffeln, Karotten- Krautsalat, Obst	Schweinegulasch _w mit Rotkohl und BIO- Kartoffeln, Grüne Gurke, Obst	Karfreitag	Fischfrikadelle _{w, m} mit Petersiliensoße _w und BIO- Kartoffeln, Möhrensalat	
Essen 2	Vegetarisches Linsencurry mit BIO- Bulgur _w , Karotten- Krautsalat, Obst	Gemüse- Kartoffelrösti _{w, e} mit Sauerrahmdip _m , Grüne Gurke, Obst		Vegetarisches Gemüsecurry mit Kräuterreis, Möhrensalat	



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