

# Speisenplan Mai 2019

## „Bertha-von-Suttner Gymnasium“

Änderungen vorbehalten	01.05. – 03.05.2019	06.05. – 10.05.2019	13.05. – 17.05.2019	20.05. – 24.05.2019	27.05. – 31.05.2019
<b>Montag</b> Essen 1		Milchreis <sub>M</sub> mit Zimtzucker und Apfelmus, Gemüsestücke	BIO- Jagdwurst (Schwein) in Tomatensoße <sub>w, n</sub> mit BIO- Spirelli <sub>w</sub> , Obst, Gemüsestücke	Bärlauchquark <sub>M</sub> mit BIO- Kartoffeln, Butter <sub>B</sub> , Banane, Gemüsestücke	Tomaten- Hackfleischsoße <sub>w</sub> (Huhn) mit BIO- Penne <sub>w</sub> , Reibekäse <sub>M</sub> , Apfel, Gemüsestücke
Essen 2		Blumenkohl- Käsemedaillon <sub>w, E, L, M</sub> mit Paprikasoße <sub>w</sub> und BIO- Kartoffeln, Apfelmus, Gemüsestücke	Leipziger Allerlei in Holländischer Soße <sub>M, E</sub> mit BIO- Kartoffeln, Obst, Gemüsestücke	Gemüsefrikadelle <sub>w, E</sub> mit Tomatensoße <sub>w</sub> und BIO- Reis, Banane, Gemüsestücke	Vollkornbratling <sub>w, E, L</sub> mit Gemüsesoße <sub>w</sub> und BIO- Kartoffeln, Apfel, Gemüsestücke
<b>Dienstag</b> Essen 1		Fischfrikadelle <sub>w, M</sub> mit Kräutersoße <sub>w</sub> und BIO- Kartoffeln, Gurkensalat	Rührei <sub>M, E</sub> mit Rahmspinat <sub>w</sub> und BIO- Kartoffeln, Gemüsestücke	Seelachsfilet <sub>w</sub> mit Honig- Senfsoße <sub>w, n</sub> und BIO- Kartoffeln, Möhrensalat	Eierkuchen <sub>w, E, M</sub> mit Zucker und Apfelmus, Gemüsestücke
Essen 2		Blattspinat in Sahnesoße <sub>w, M</sub> mit BIO- Penne <sub>w</sub> , Reibekäse <sub>M</sub> , Gurkensalat	Vegetarisches Gemüsefrikassee <sub>w</sub> mit BIO- Reis, Gemüsestücke	Vegetarische Thaipfanne mit Kokosmilch und BIO- Reis, Möhrensalat	Schmorkohl mit Schweinehackfleisch <sub>w</sub> und BIO- Kartoffeln, Apfelmus, Gemüsestücke
<b>Mittwoch</b> Essen 1	<b>Maifeiertag</b>	Kartoffelsuppe <sub>L</sub> mit Wiener, BIO- Brot <sub>w, R</sub> , Pfirsichkompott, Gemüsestücke	Brühnudeln <sub>w, E</sub> mit Hühnerfleisch, BIO- Brot <sub>w, R</sub> , Schokopudding <sub>M</sub> , Gemüsestücke	Bunter Linseneintopf <sub>L</sub> mit Thymian, BIO- Brot <sub>w, R</sub> , Himbeerjoghurt <sub>M</sub> , Gemüsestücke	Frühlingsgemüseintopf mit frischen Kräutern, BIO- Brot <sub>w, R</sub> , Obst, Gemüsestücke
Essen 2		Sojageschnetzeltes <sub>s, w</sub> mit Champignons und BIO- Reis, Pfirsichkompott, Gemüsestücke	Zucchini- Kartoffelcurry mit Kokosmilch, Schokopudding <sub>M</sub> , Gemüsestücke	Tomaten- Frischkäsesoße „Philadelphia“ <sub>w, M</sub> mit BIO- Spirelli <sub>w</sub> , Himbeerjoghurt <sub>M</sub> , Gemüsestücke	Käse- Sahnesoße <sub>w, M</sub> mit bunten BIO- Spirelli <sub>w</sub> , Obst, Gemüsestücke
<b>Donnerstag</b> Essen 1		Putengulasch <sub>w</sub> mit Rotkohl und BIO- Kartoffeln, Obst, Gemüsestücke	Hähnchenschnitzel <sub>w</sub> mit Soße <sub>w</sub> , Erbsen- Maisgemüse und BIO- Reis, Obst, Gemüsestücke	Klopse <sub>E</sub> (Schwein) in pikanter Soße <sub>w</sub> , Möhren und BIO- Kartoffeln, Obst, Gemüsestücke	<b>Christi Himmelfahrt</b>
Essen 2		Tomaten- Suppentopf mit Eiernudeln <sub>w, E</sub> , BIO- Brot <sub>w, R</sub> , Obst, Gemüsestücke	Kürbis- Kokossuppe mit Roten Linsen, BIO- Brot <sub>w, R</sub> , Obst, Gemüsestücke	Vanillemilchnudeln <sub>w, E, M</sub> , Obst, Gemüsestücke	Möhreneintopf <sub>L</sub> mit Liebstöckel, BIO- Brot <sub>w, R</sub> , Obst, Gemüsestücke
<b>Freitag</b> Essen 1		Seehechtfilet <sub>w</sub> mit Dillsoße <sub>w, M</sub> und BIO- Kartoffeln, Karotten- Krautsalat	Curryhuhn <sub>w</sub> mit Gemüsestreifen und BIO- Reis, Grüne Gurke	Fischstäbchen <sub>w</sub> , Erbsen- Sahnesoße <sub>w, M</sub> und BIO- Kartoffeln, Bunter- Gemüsesalat	Hackbällchen <sub>w, E</sub> (Rind/Schwein) in Letschosoße mit BIO- Reis, Gemüsestücke
Essen 2		Tomaten- Zucchini- Soße <sub>w</sub> mit BIO- Spirelli <sub>w</sub> , Reibekäse <sub>M</sub> , Karotten- Krautsalat	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <sub>M</sub> und Sauerrahmdip <sub>M</sub> , Grüne Gurke	Kartoffel- Blumenkohlaufauf <sub>w, M</sub> , Bunter Gemüsesalat	Rucola- Süßkartoffelschnitte <sub>w, G</sub> mit Dip <sub>M</sub> und BIO- Kartoffeln, Gemüsestücke



**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

**geschlossen**