

Speisenplan Mai 2019

„Evangelische Grundschule Babelsberg“

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
Montag Essen 1		Milchreis _M mit Zimtucker	BIO- Jagdwurst (Schwein) in Tomatensoße _{w, N} mit BIO- Spirelli _w	Bärlauchquark _M mit BIO- Kartoffeln, Butter _B	BIO- Tomaten- Hackfleischsoße _w (Schwein) mit BIO- Penne _w , Reibekäse _M
Essen 2		Blumenkohl- Käsemedaillon _{w, E, L, M} mit Paprikasoße _w und BIO- Kartoffeln, Apfelmus	Leipziger Allerlei in Holländischer Soße _{M, E} mit BIO- Kartoffeln, Obst	Gemüsefrikadelle _{w, E} mit Tomatensoße _w und BIO- Reis, Banane	Vollkornbratling _{w, E, L} mit Gemüsesoße _w und BIO- Kartoffeln, Apfel
Dienstag Essen 1		Fischfrikadelle _{w, M} mit Kräutersoße _w und BIO- Kartoffeln	BIO- Rührreier _{M, E} mit Rahmspinat _w und BIO- Kartoffeln	Seelachsfilet _w mit Honig- Senfsoße _{w, N} und BIO- Kartoffeln	BIO- Eierkuchen _{w, E, M} mit Zucker und Apfelmus
Essen 2		Blattspinat in Sahnesoße _{w, M} mit BIO- Penne _w , Reibekäse _M , Gurkensalat	Vegetarisches Gemüsefrikassee _w mit BIO- Reis, Salatbar	Vegetarische Thaifanne mit Kokosmilch und BIO- Reis, Möhrensalat	Schmorkohl mit BIO- Schweinehackfleisch _w und BIO- Kartoffeln
Mittwoch Essen 1	Maifeiertag	Kartoffelsuppe _L mit BIO- Wiener, BIO- Brot _{w, R}	Brühnudeln _{w, E} mit BIO- Huhn, BIO- Brot _{w, R}	Bunter Linseneintopf _L mit Thymian, BIO- Brot _{w, R}	Frühlingsgemüseintopf mit frischen Kräutern, BIO- Brot _{w, R}
Essen 2		Sojageschnetzeltes _{s, w} mit Champignons und BIO- Reis, Pfirsichkompott	Zucchini- Kartoffelcurry mit Kokosmilch, BIO- Schokopudding _M	Tomaten- Frischkäsesoße „Philadelphia“ _{w, M} mit BIO- Spirelli _w , BIO- Himbeerjoghurt _M	Käse- Sahnesoße _{w, M} mit bunten BIO- Spirelli _w , Obst
Donnerstag Essen 1		BIO- Putengulasch _w mit Rotkohl und BIO- Kartoffeln	BIO- Hähnchennuggets _w mit Soße _w , Erbsen- Maisgemüse und BIO- Reis	BIO- Klopse _E (Schwein) in pikanter Soße _w , Möhren und BIO- Kartoffeln	Christi Himmelfahrt
Essen 2		Tomaten- Suppentopf mit Eiernudeln _{w, E} , BIO- Brot _{w, R} , Salatbar	Kürbis- Kokossuppe mit Roten Linsen, BIO- Brot _{w, R} , Salatbar	Vanillemilchnudeln _{w, E, M} , Salatbar	Möhreneintopf _L mit Liebstöckel, BIO- Brot _{w, R} , Salatbar
Freitag Essen 1		Seehechtfilet _w mit Dillssoße _{w, M} und BIO- Kartoffeln	BIO- Curryhuhn _w mit Gemüsestreifen und BIO- Reis	Fischstäbchen _w , Erbsen- Sahnesoße _{w, M} und BIO- Kartoffeln	BIO- Hackbällchen _{w, E} (Rind/Schwein) in Letschosoße mit BIO- Reis
Essen 2		Tomaten- Zucchini- Soße _w mit BIO- Spirelli _w , Reibekäse _M , Karotten- Krautsalat	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung _M und Sauerrahmdip _M , Salatbar	Kartoffel- Blumenkohlaufguss _{w, M} , Bunter Gemüsesalat	Rucola- Süßkartoffelschnitte _{w, G} mit Dip _M und BIO- Kartoffeln, Salatbar



Guten Appetit wünscht Euch das Küchenteam.

Wir verwenden Nudeln, Reis, Mehl und Brot nur in BIO- Qualität. Zucker wird nur als Rohrohrzucker 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