

Speisenplan Mai 2019

Evangelische Grundschule Potsdam (Rotes Haus)



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 Zimtzucker und Apfelmus	BIO- Jagdwurst (Schwein) in Tomatensoße _{w, n} mit BIO- Spirelli _w , Obst	Bärlauchquark _M mit BIO- Kartoffeln, Butter _B , Banane	Tomaten- Hackfleischsoße _w (Huhn) mit BIO- Pennew, Reibekäse _M , Apfel
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 Gemüesoße _w und BIO- Kartoffeln, Apfel
Dienstag Essen 1		Fischfrikadelle _{w, M} mit Kräutersoße _w und BIO- Kartoffeln, Gurkensalat	Rührei _{M, E} mit Rahmspinat _w und BIO- Kartoffeln, Gemüsestücke	Seelachsfilet _w mit Honig- Senfsoße _{w, n} und BIO- Kartoffeln, Möhrensalat	Eierkuchen _{w, E, M} mit Zucker und Apfelmus
Essen 2		Blattspinat in Sahnesoße _{w, M} mit BIO- Pennew, Reibekäse _M , Gurkensalat	Vegetarisches Gemüsefrikassee _w mit BIO- Reis, Gemüsestücke	Vegetarische Thaifanne mit Kokosmilch und BIO- Reis, Möhrensalat	Schmorkohl mit Schweinehackfleisch _w und BIO- Kartoffeln, Apfelmus
Mittwoch Essen 1	Maifeiertag	Kartoffelsuppe _L mit Wiener, BIO- Brot _{w, R} , Pfirsichkompott	Brühnudeln _{w, E} mit Hühnerfleisch, BIO- Brot _{w, R} , Schokopudding _M	Bunter Linseneintopf _L mit Thymian, BIO- Brot _{w, R} , Himbeerjoghurt _M	Frühlingsgemüseintopf mit frischen Kräutern, BIO- Brot _{w, R} , Obst
Essen 2		Sojageschnetzeltes _{s, w} mit Champignons und BIO- Reis, Pfirsichkompott	Zucchini- Kartoffelcurry mit Kokosmilch, Schokopudding _M	Tomaten- Frischkäsesoße „Philadelphia“ _{w, M} mit BIO- Spirelli _w , Himbeerjoghurt _M	Käse- Sahnesoße _{w, M} mit bunten BIO- Spirelli _w , Obst
Donnerstag Essen 1		Putengulasch _w mit Rotkohl und BIO- Kartoffeln, Obst	Hähnchenschnitzel _w mit Soße _w , Erbsen- Maisgemüse und BIO- Reis, Obst	Klopse _E (Schwein) in pikanter Soße _w , Möhren und BIO- Kartoffeln, Obst	BIO- Bratwurst (Schwein) mit Soße _w , Sauerkraut und BIO- Kartoffeln, Obst
Essen 2		Tomaten- Suppentopf mit Eiernudeln _{w, E} , BIO- Brot _{w, R} , Obst	Kürbis- Kokossuppe mit Roten Linsen, BIO- Brot _{w, R} , Obst	Vanillemilchnudeln _{w, E, M} , Obst	Möhreneintopf _L mit Liebstöckel, BIO- Brot _{w, R} , Obst
Freitag Essen 1		Seehechtfilet _w mit Dillsoße _{w, M} und BIO- Kartoffeln, Karotten- Krautsalat	Curryhuhn _w mit Gemüsestreifen und BIO- Reis, Grüne Gurke	Fischstäbchen _w , Erbsen- Sahnesoße _{w, M} und BIO- Kartoffeln, Bunter- Gemüsesalat	Hackbällchen _{w, E} (Rind/Schwein) in Letschosoße mit BIO- Reis, Gemüsestücke
Essen 2		Tomaten- Zucchini- Soße _w mit BIO- Spirelli _w , Reibekäse _M , Karotten- Krautsalat	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung _M und Sauerrahmdip _M , Grüne Gurke	Kartoffel- Blumenkohlaufauf _{w, M} , Bunter Gemüsesalat	Rucola- Süßkartoffelschnitte _{w, G} mit Dip _M und BIO- Kartoffeln, Gemüsestücke

Christi Himmelfahrt

geschlossen



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