

Speisenplan Mai 2019

„Regenbogenschule Fahrland“

| 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, Gemüsestücke | BIO- Jagdwurst (Schwein) in Tomatensoße _{w, n} mit BIO- Spirelli _w , Obst, Gemüsestücke | Bärlauchquark _M mit BIO- Kartoffeln, Butter _B , Banane, Gemüsestücke | Tomaten- Hackfleischsoße _w (Huhn) mit BIO- Penne _w , Reibekäse _M , Apfel, Gemüsestücke |
| Essen 2 | | Blumenkohl- Käsemedaillon _{w, E, L, M} mit Paprikasoße _w und BIO- Kartoffeln, Apfelmus, Gemüsestücke | Leipziger Allerlei in Holländischer Soße _{M, E} mit BIO- Kartoffeln, Obst, Gemüsestücke | Gemüsefrikadelle _{w, E} mit Tomatensoße _w und BIO- Reis, Banane, Gemüsestücke | Vollkornbratling _{w, E, L} mit Gemüsesoße _w und BIO- Kartoffeln, Apfel, Gemüsestücke |
| 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, Gemüsestücke |
| Essen 2 | | Blattspinat in Sahnesoße _{w, M} mit BIO- Penne _w , Reibekäse _M , Gurkensalat | Vegetarisches Gemüsefrikassee _w mit BIO- Reis, Gemüsestücke | Vegetarische Thaipfanne mit Kokosmilch und BIO- Reis, Möhrensalat | Schmorkohl mit Schweinehackfleisch _w und BIO- Kartoffeln, Apfelmus, Gemüsestücke |
| Mittwoch Essen 1 | Maifeiertag | Kartoffelsuppe _L mit Wiener, BIO- Brot _{w, R} , Pfirsichkompott, Gemüsestücke | Brühnudeln _{w, E} mit Hühnerfleisch, BIO- Brot _{w, R} , Schokopudding _M , Gemüsestücke | Bunter Linseneintopf _L mit Thymian, BIO- Brot _{w, R} , Himbeerjoghurt _M , Gemüsestücke | Frühlingsgemüseintopf mit frischen Kräutern, BIO- Brot _{w, R} , Obst, Gemüsestücke |
| Essen 2 | | Sojageschnetzeltes _{s, w} mit Champignons und BIO- Reis, Pfirsichkompott, Gemüsestücke | Zucchini- Kartoffelcurry mit Kokosmilch, Schokopudding _M , Gemüsestücke | Tomaten- Frischkäsesoße „Philadelphia“ _{w, M} mit BIO- Spirelli _w , Himbeerjoghurt _M , Gemüsestücke | Käse- Sahnesoße _{w, M} mit bunten BIO- Spirelli _w , Obst, Gemüsestücke |
| Donnerstag Essen 1 | | Putengulasch _w mit Rotkohl und BIO- Kartoffeln, Obst, Gemüsestücke | Hähnchenschnitzel _w mit Soße _w , Erbsen- Maisgemüse und BIO- Reis, Obst, Gemüsestücke | Klopse _E (Schwein) in pikanter Soße _w , Möhren und BIO- Kartoffeln, Obst, Gemüsestücke | Christi Himmelfahrt |
| Essen 2 | | Tomaten- Suppentopf mit Eiernudeln _{w, E} , BIO- Brot _{w, R} , Obst, Gemüsestücke | Kürbis- Kokossuppe mit Roten Linsen, BIO- Brot _{w, R} , Obst, Gemüsestücke | Vanillemilchnudeln _{w, E, M} , Obst, Gemüsestücke | Möhreneintopf _L mit Liebstöckel, BIO- Brot _{w, R} , Obst, Gemüsestücke |
| 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 |



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