

Speisenplan Juni 2019

„Evangelische Grundschule Babelsberg“

| Änderungen vorbehalten | 03.06 – 07.06.2019 | 10.06. – 14.06.2019 | 17.06. – 21.06.2019 | 24.06. – 28.06.2019 |
|------------------------------|--|--|---|---|
| Montag Essen 1 | Schnittlauchquark _M mit BIO- Kartoffeln, Butter _B | Pfingstmontag | BIO- Spaghetti „Bolognese“ _w (BIO- Rind), Reibekäse _M | Grießbrei _{w, M} mit Zimtucker |
| Essen 2 | Chili con Carne (BIO- Huhn) mit BIO- Reis, Banane | | Kaisergemüse in Holländischer Soße _{M, E} mit BIO- Kartoffeln, Apfel | Gemüseschnitzel _{w, L, D} mit Paprikasoße _w und BIO- Kartoffeln, Apfelmus |
| Dienstag Essen 1 | Chinapfanne _M mit BIO- Hähnchenbrust und Gemüsestreifen, Kurkumareis | Seelachsfilet _w mit Rahmgemüse _{w, M} und BIO- Kartoffeln | BIO- Eierkuchen _{w, M, E} mit Zucker und Apfelmus | Seehechtfilet _w mit Honig- Senfsoße _{w, N} und BIO- Kartoffeln |
| Essen 2 | Chiasamen Bratling, Erbsengemüse _{w, M} und BIO- Kartoffeln, Salatbar | Vegetarisches Linsencurry mit BIO- Bulgur _w , Obst | Szegediner Krautgulasch _w (BIO- Schwein) mit BIO- Kartoffeln | Nudel- Gemüseauflauf _{w, M} , Möhrensalat |
| Mittwoch Essen 1 | Brüheis mit BIO- Hühnerfleisch _L , BIO- Brot _{w, R} , | Grüne Bohneneintopf, BIO- Brot _{w, R} | Kohlrabieintopf _L mit frischen Kräutern, BIO- Brot _{w, R} | Sommergemüseintopf mit frischen Kräutern, BIO- Brot _{w, R} |
| Essen 2 | Gemüse- Kartoffelpfanne _{w, M} , BIO- Erdbeerquark _M | Tomaten- Mozzarellasoße _{w, M} mit BIO- Penne _w , BIO- Vanillepudding _M | Vegetarisches Chili mit BIO- Reis, Obst | Polentatasche _{w, M} mit Tomatensoße _w und BIO- Reis, Dessert |
| Donnerstag Essen 1 | BIO- Bulette _w (Schwein) mit Soße _w , Mischgemüse und BIO- Kartoffeln | BIO- Hühnerfrikassee _w mit jungem Gemüse und BIO- Reis | Ferien | BIO- Hackbraten _w (Schwein) mit Soße _w , Rotkohl und BIO- Kartoffeln |
| Essen 2 | Tomaten- Suppentopf mit BIO- Reis, BIO- Brot _{w, R} , Salatbar | Hirsebrei _M mit Zimtucker und Apfelmus | | Rote Linsensuppe mit Karotten, BIO- Brot _{w, R} , Obst |
| Freitag Essen 1 | Fischfrikadelle _{w, M} mit Petersiliensoße _w und BIO- Kartoffeln | BIO- Putengulasch _w mit Champignons und Risi-Bisi | Ferien | BIO- Eierfrikassee _w mit jungem Gemüse mit Kartoffelpüree _{B, M} |
| Essen 2 | Käse- Lauchsoße _{w, M} mit bunten BIO- Spirelli _w , Karotten- Krautsalat | Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung _M und Sauerrahmdip _M , Salatbar | | Fruchtige Tomatensoße _w mit BIO- Spirelli _w , Reibekäse _M , Salatbar |



Guten Appetit wünscht Euch das Küchenteam.

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