

Speisenplan Juni 2019

„Katholische Marienschule Potsdam“

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 , Banane, Gemüsestücke	Pfingstmontag	BIO- Spaghetti „Bolognese“ _W (BIO- Rind), Reibekäse _M , Apfel, Gemüsestücke	Grießbrei _{W, M} mit Zimtzucker und Apfelmus
Essen 2	Chili con Carne (Huhn) mit BIO- Reis, Banane, Gemüsestücke		Kaisergemüse in Holländischer Soße _{M, E} mit BIO- Kartoffeln, Apfel, Gemüsestücke	Gemüseschnitzel _{W, L, D} mit Paprikasoße _W und BIO- Kartoffeln, Apfelmus
Dienstag Essen 1	Chinapfanne _M mit Hähnchenbrust und Gemüsestreifen, Kurkumareis, Gemüsestücke, Obst	Seelachsfilet _W mit Rahmgemüse _{W, M} und BIO- Kartoffeln, Obst, Gemüsestücke	Eierkuchen _{W, M, E} mit Zucker und Apfelmus, Gemüsestücke	Seehechtfilet _W mit Honig- Senfsoße _{W, N} und BIO- Kartoffeln, Möhrensalat
Essen 2	Chiasamen Bratling, Erbsengemüse _{W, M} und BIO- Kartoffeln, Gemüsestücke, Obst	Vegetarisches Linsencurry mit BIO- Bulgur _W , Obst, Gemüsestücke	Szegediner Krautgulasch _W (Schwein) mit BIO- Kartoffeln, Apfelmus, Gemüsestücke	Nudel- Gemüseauflauf _{W, M} , Möhrensalat
Mittwoch Essen 1	Brühereis mit Hühnerfleisch _L , BIO- Brot _{W, R} , Erdbeerquark _M , Gemüsestücke	Grüne Bohneneintopf, BIO- Brot _{W, R} , Vanillepudding _M , Gemüsestücke	Kohlrabieintopf _L mit frischen Kräutern, BIO- Brot _{W, R} , Obst	Sommergemüseintopf mit frischen Kräutern, BIO- Brot _{W, R} , Dessert
Essen 2	Gemüse- Kartoffelpfanne _{W, M} , Erdbeerquark _M , Gemüsestücke	Tomaten- Mozzarellasoße _{W, M} mit BIO- Penne _W , Vanillepudding _M , Gemüsestücke	Vegetarisches Chili mit BIO- Reis, Obst	Polentatasche _{W, M} mit Tomatensoße _W und BIO- Reis, Dessert
Donnerstag Essen 1	Buletten _W (Schwein) mit Soße _W , Mischgemüse und BIO- Kartoffeln, Obst, Gemüsestücke	Hühnerfrikassee _W mit jungem Gemüse und BIO- Reis, Apfelmus, Gemüsestücke	Eier in Senfsoße _{W, N, E} mit Möhren und Kartoffelpüree _{B, M} , Obst	Hackbraten _W (Schwein) mit Soße _W , Rotkohl und BIO- Kartoffeln, Obst
Essen 2	Tomaten- Suppentopf mit BIO- Reis, BIO- Brot _{W, R} , Obst, Gemüsestücke	Hirsebrei _M mit Zimtzucker und Apfelmus, Gemüsestücke	Brühkartoffeln _L , BIO- Brot _{W, R} , Obst	Rote Linsensuppe mit Karotten, BIO- Brot _{W, R} , Obst
Freitag Essen 1	Fischfrikadelle _{W, M} mit Petersiliensoße _W und BIO- Kartoffeln, Karotten- Krautsalat, Obst	Putengulasch _W mit Champignons und Risi-Bisi, Grüne Gurke, Obst	Fischstäbchen _W mit Dillsoße _{W, M} und BIO- Kartoffeln, Gürkensalat	Eierfrikassee _W mit jungem Gemüse mit Kartoffelpüree _{B, M} , Gemüsestücke
Essen 2	Käse- Lauchsoße _{W, M} mit bunten BIO- Spirelli _W , Karotten- Krautsalat, Obst	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung _M und Sauerrahmdip _M , Grüne Gurke, Obst	Kichererbsencurry mit Couscous _W , Gürkensalat	Fruchtige Tomatensoße _W mit BIO- Spirelli _W , Reibekäse _M , 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