

Speisenplan Juni 2019

„Eisenhart-Grundschule 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 | Brüheis 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 | Eierkuchen _{W, E, M} mit Zimtzucker und Apfelmus | Putengulasch _W mit Champignons und Risi-Bisi, Grüne Gurke, Obst | Fischstäbchen _W mit Dillsoße _{W, M} und BIO- Kartoffeln, Gurkensalat | Eierfrikassee _W mit jungem Gemüse mit Kartoffelpüree _{B, M} , Gemüsestücke |
| Essen 2 | Wunschessen | Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung _M und Sauerrahmdip _M , Grüne Gurke, Obst | Kichererbsencurry mit Couscous _W , Gurkensalat | 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