

# Speisenplan Juni 2019

## Evangelische Grundschule Potsdam (Gelbes Haus)

Änderungen vorbehalten	03.06 – 07.06.2019	10.06. – 14.06.2019	17.06. – 21.06.2019	24.06. – 28.06.2019
<b>Montag</b> Essen 1	Schnittlauchquark <sub>M</sub> mit BIO- Kartoffeln, Butter <sub>B</sub> , Banane	<b>Pfingstmontag</b>	BIO- Spaghetti „Bolognese“ <sub>W</sub> (BIO- Rind), Reibekäse <sub>M</sub> , Apfel	Grießbrei <sub>W, M</sub> mit Zimtucker und Apfelmus
Essen 2				Gemüseschnitzel <sub>W, L, D</sub> mit Paprikasoße <sub>W</sub> und BIO- Kartoffeln, Apfelmus
<b>Dienstag</b> Essen 1	Chinapfanne <sub>M</sub> mit Hähnchenbrust und Gemüsestreifen, Kurkumareis, Gemüsestücke	Seelachsfilet <sub>W</sub> mit Rahmgemüse <sub>W, M</sub> und BIO- Kartoffeln, Obst	Eierkuchen <sub>W, M, E</sub> mit Zucker und Apfelmus	Seehechtfilet <sub>W</sub> mit Honig- Senfsoße <sub>W, N</sub> und BIO- Kartoffeln, Möhrensalat
Essen 2				Nudel- Gemüseauflauf <sub>W, M</sub> , Möhrensalat
<b>Mittwoch</b> Essen 1				Sommergemüseintopf mit frischen Kräutern, BIO- Brot <sub>W, R</sub> , Dessert
Essen 2	Gemüse- Kartoffelpfanne <sub>W, M</sub> , Erdbeerquark <sub>M</sub>	Tomaten- Mozzarellasoße <sub>W, M</sub> mit BIO- Penne <sub>W</sub> , Vanillepudding <sub>M</sub>	Vegetarisches Chili mit BIO- Reis, Obst	Polentatasche <sub>W, M</sub> mit Tomatensoße <sub>W</sub> und BIO- Reis, Dessert
<b>Donnerstag</b> Essen 1	Bulette <sub>W</sub> (Schwein) mit Soße <sub>W</sub> , Mischgemüse und BIO- Kartoffeln, Obst	Hühnerfrikassee <sub>W</sub> mit jungem Gemüse und BIO- Reis, Apfelmus		Hackbraten <sub>W</sub> (Schwein) mit Soße <sub>W</sub> , Rotkohl und BIO- Kartoffeln, Obst
Essen 2				Rote Linsensuppe mit Karotten, BIO- Brot <sub>W, R</sub> , Obst
<b>Freitag</b> Essen 1				Eierfrikassee <sub>W</sub> mit jungem Gemüse mit Kartoffelpüree <sub>B, M</sub> Gemüsestücke
Essen 2	Käse- Lauchsoße <sub>W, M</sub> mit bunten BIO- Spirelli <sub>W</sub> , Karotten- Krautsalat	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <sub>M</sub> und Sauerrahmdip <sub>M</sub> , Grüne Gurke		Fruchtige Tomatensoße <sub>W</sub> mit BIO- Spirelli <sub>W</sub> , Reibekäse <sub>M</sub> Gemüsestücke



**Guten Appetit wünscht Euch das Küchenteam.**

Wir verwenden Nudeln, Reis, Mehl und Brot nur in BIO- Qualität. Zucker wird nur als Rohrohrzucker 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