

# Speisenplan Juni 2019

## „Voltaire Gesamtschule Potsdam“

| 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><br>Essen 1     | Schnittlauchquark <sub>M</sub> mit BIO- Kartoffeln, Butter <sub>B</sub> , Banane, Gemüsestücke                   | <b>Pfingstmontag</b>   | BIO- Spaghetti „Bolognese“ <sub>W</sub> (BIO- Rind), Reibekäse <sub>M</sub> , Apfel, Gemüsestücke | <b>Ferien</b>       |
| Essen 2                      | Chili con Carne (Huhn) mit BIO- Reis, Banane, Gemüsestücke   |  | Kaisergemüse in Holländischer Soße <sub>M, E</sub> mit BIO- Kartoffeln, Apfel, Gemüsestücke       |                     |
| <b>Dienstag</b><br>Essen 1   | Chinapfanne <sub>M</sub> mit Hähnchenbrust und Gemüsestreifen, Kurkumareis, Gemüsestücke, Obst                   | Seelachsfilet <sub>W</sub> mit Rahmgemüse <sub>W, M</sub> und BIO- Kartoffeln, Obst, Gemüsestücke                | Eierkuchen <sub>W, M, E</sub> mit Zucker und Apfelmus, Gemüsestücke                               | <b>Ferien</b>       |
| Essen 2                      | Chiasamen Bratling, Erbsengemüse <sub>W, M</sub> und BIO- Kartoffeln, Gemüsestücke, Obst                         | Vegetarisches Linsencurry mit BIO- Bulgur <sub>W</sub> , Obst, Gemüsestücke                                      | Szegediner Krautgulasch <sub>W</sub> (Schwein) mit BIO- Kartoffeln, Apfelmus, Gemüsestücke        |                     |
| <b>Mittwoch</b><br>Essen 1   | Brühereis mit Hühnerfleisch <sub>L</sub> , BIO- Brot <sub>W, R</sub> , Erdbeerquark <sub>M</sub> , Gemüsestücke  | Grüne Bohneneintopf, BIO- Brot <sub>W, R</sub> , Vanillepudding <sub>M</sub> , Gemüsestücke                      | Kohlrabieintopf <sub>L</sub> mit frischen Kräutern, BIO- Brot <sub>W, R</sub> , Obst              | <b>Ferien</b>       |
| Essen 2                      | Gemüse- Kartoffelpfanne <sub>W, M</sub> , Erdbeerquark <sub>M</sub> , Gemüsestücke                               | Tomaten- Mozzarellasoße <sub>W, M</sub> mit BIO- Penne <sub>W</sub> , Vanillepudding <sub>M</sub> , Gemüsestücke | Vegetarisches Chili mit BIO- Reis, Obst   |                     |
| <b>Donnerstag</b><br>Essen 1 | Buletten <sub>W</sub> (Schwein) mit Soße <sub>W</sub> , Mischgemüse und BIO- Kartoffeln, Obst, Gemüsestücke      | Hühnerfrikassee <sub>W</sub> mit jungem Gemüse und BIO- Reis, Apfelmus, Gemüsestücke                             | <b>Ferien</b>   | <b>Ferien</b>       |
| Essen 2                      | Tomaten- Suppentopf mit BIO- Reis, BIO- Brot <sub>W, R</sub> , Obst, Gemüsestücke                                | Hirsebrei <sub>M</sub> mit Zimtucker und Apfelmus, Gemüsestücke  |   |                     |
| <b>Freitag</b><br>Essen 1    | Fischfrikadelle <sub>W, M</sub> mit Petersiliensoße <sub>W</sub> und BIO- Kartoffeln, Karotten- Krautsalat, Obst | Putengulasch <sub>W</sub> mit Champignons und Risi-Bisi, Grüne Gurke, Obst                                       | <b>Ferien</b>   | <b>Ferien</b>       |
| Essen 2                      | Käse- Lauchsoße <sub>W, M</sub> mit bunten BIO- Spirelli <sub>W</sub> , Karotten- Krautsalat, Obst               | Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <sub>M</sub> und Sauerrahmdip <sub>M</sub> , Grüne Gurke, Obst            |   |                     |



**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 G: Gerste  
N: Senf H: Hafer  
S: Soja R: Roggen  
I: Sesam W: Weizen  
D: Dinkel

**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