

# Speisenplan Juni 2019

## „Pierre de Coubertin OS 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> 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> 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> 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> 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> 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  
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