

Speisenplan September 2019

„Evangelische Grundschule Babelsberg“

Änderungen vorbehalten	2.9. – 6.9.2019	9.9. – 13.9.2019	16.9. – 20.9.2019	23.9. – 27.9.2019	30.9.2019
Montag Essen 1	Kräuterquark _M mit Salzkartoffeln, Butter _B	BIO- Spaghetti „Bolognese“ _W (BIO- Rind), Reibekäse _W	Milchreis _M mit Zimtucker	Frischkäsesoße „Philadelphia“ _{W, M} mit BIO- Penne _M	Bärlauchquark _M mit Salzkartoffeln, Butter _B
Essen 2	BIO- Hähnchenbrust in Currysoße _W mit Gemüsestreifen und BIO- Reis, Banane	Leipziger Allerlei in Holländischer Soße _{E, M} und Petersilienkartoffeln, Obst	Gemüsefrikadelle _{W, E} mit Paprikasoße und Petersilienkartoffeln, Apfelmus	Polentatasche _{W, M} mit Gemüsesoße _W und Petersilienkartoffeln, Apfel	Chiasamen- Ruccolabratling mit Tomatensoße und BIO- Reis, Banane
Dienstag Essen 1	BIO- Rührer _{E, M} mit Rahmspinat _{W, M} und Petersilienkartoffeln	Fischstäbchen _W mit Dillsoße _{W, M} und Petersilienkartoffeln	BIO- Schweinegulasch _W mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln	BIO- Eierkuchen _{W, E, M} mit Zucker	
Essen 2	Mediterranes Ratatouillegemüse mit BIO- Reis, Salatbar	Nudel- Gemüseauflauf _{W, M} , Gurkensalat	Linsencurry mit Kokosmilch und BIO- Bulgur _W , Salatbar	Hackbällchen _{W, E} (BIO- Rind) in Gemüsesoße mit Petersilienkartoffeln, Apfelmus	
Mittwoch Essen 1	Bunter Linseneintopf _L mit Thymian, BIO- Brot _{W, R}	Brühnudeln _{W, E, L} mit BIO- Hühnerfleisch, BIO- Brot _{W, R}	Möhreneintopf _L mit Liebstöckel, BIO- Brot _{W, R}	Bunter Gemüseintopf, BIO- Brot _W ,	
Essen 2	Sojabolognese _{L, S} mit BIO- Spirelli _W , Reibekäse _M , BIO- Schokopudding _M	Kartoffel- Zucchini- Curry mit Kokosmilch, BIO- Zitronenquark _M	Käse- Sahnesoße _{W, M} mit bunten BIO- Spirelli _W , Pfirsichkompott	BIO- Eierfrikassee _{W, E} mit jungem Gemüse und Kartoffelpüree _{M, B} , BIO- Himbeerjoghurt _M	
Donnerstag Essen 1	BIO- Klopse (Schwein) in pikanter Soße _W , Mischgemüse, Petersilienkartoffeln	BIO- Eier in Senfsoße _{W, E, N} mit Möhren und Kartoffelpüree _{M, B}	BIO- Hähnchennuggets _W mit Soße _W , Erbsen und BIO- Reis	BIO- Bratwurst (Schwein) mit Soße _W Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	
Essen 2	Vegetarischer Wirsingintopf, BIO- Brot _{W, R} , Salatbar	Vanillemilchnudeln _{W, E, M} , Salatbar	Brühkartoffeln _L mit frischen Kräutern, BIO- Brot _{W, R} , Salatbar	Tomatensuppentopf _{W, E} mit Eiernudelreis, BIO- Brot _{W, R} , Salatbar	
Freitag Essen 1	Seelachsfilet _W mit Kräutersoße _W und Petersilienkartoffeln	BIO- Hähnchenbrust in Letschosoße mit Risi-Bisi	Fischfrikadelle _{W, M} mit Honig- Senfsoße _W , _N und Petersilienkartoffeln	Seehechtfilet _W mit Petersiliensoße _W und Salzkartoffeln	
Essen 2	Vegetarisches Gemüsefrikassee _W mit BIO- Bulgur _W , Möhrensalat	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung _M , Sauerrahmdip _M , Grüne Gurke	BIO- Nudeln all Pesto Rosso _W , Reibekäse _M , Karotten- Krautsalat	Blattspinat in Käsesoße _{W, M} mit bunten BIO- Spiralen _W , Bunter Gemüsesalat	



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