

Speisenplan September 2020

„Evangelische Grundschule Babelsberg“

Änderungen vorbehalten	1.9. – 4.9.2020	7.9. – 11.9.2020	14.9. – 18.9.2020	21.9. – 25.9.2020	28.9. – 30.9.2020
Montag Essen 1		Milchreis _M mit Zimtucker	Tomaten- Mozzarellasoße _{w, M} mit BIO- Spirelli _w	Kräuterquark _M mit BIO- Kartoffeln, Butter _B	BIO- Jagdwurst _N (Schwein) in Tomatensoße _w mit BIO- Spirelli _w
Essen 2		Blumenkohl- Käsemedaillon _{w, M, E} mit Karottensoße _w und BIO- Kartoffeln, Apfelmus	Rucola Süßkartoffelbratling _{w, G} mit Gemüsesoße _w , BIO- Kartoffeln, Apfel	Käse- Polentatasche _{w, M} mit Paprikasoße _w und BIO- Reis, Banane	Leipziger Allerlei in Holländischer Soße _{E, M} und BIO- Kartoffeln, Obst
Dienstag Essen 1	Fischstäbchen _w mit Dillsoße _{w, M} und BIO- Kartoffeln	BIO- Rührer _{E, M} mit Rahmspinat _{w, M} und BIO- Kartoffeln	Gemüsegulasch _w mit Rotkohl BIO- Kartoffeln	Seehechtfilet _w mit Petersiliensoße _w und BIO- Kartoffeln	BIO- Eierkuchen _{w, E, M} mit heißen Kirschen
Essen 2	Sojabolognese _{s, L} mit BIO- Penne _w , Reibekäse _M , Gurkensalat	Vegetarischer Bohnengulasch _w mit BIO- Reis, Salatbar	Kichererbsen Curry mit BIO- Bulgur _w , Salatbar	Vegetarisches Chili mit BIO- Reis, Bunter Gemüsesalat	Szegediner Krautgulasch _w (BIO- Rind) mit BIO- Kartoffeln, Salatbar
Mittwoch Essen 1	Vegetarischer Brühreis _L , BIO- Brot _{w, R}	Bunter Gemüseintopf, BIO- Brot _{w, R}	Bunter Erbseneintopf _L mit Majoran, BIO- Brot _{w, R}	Möhreneintopf _L mit Liebstöckel, BIO- Brot _{w, R}	Grüner Bohneneintopf, BIO- Brot _{w, R}
Essen 2	Kartoffel- Zucchini Curry mit Kokosmilch, Birnenkompott	Italienische Tomatensoße _w mit BIO- Penne _w , Reibekäse _M , Schokopudding _M	Sojageschnetzeltes _{w, S} mit Paprika und BIO- Reis, Zitronenquark _M	BIO- Nudeln all Pesto Rosso _w , Reibekäse _M , Obst	Paprika- Käsesoße _{w, M} mit BIO- Penne _w , Himbeerjoghurt _M
Donnerstag Essen 1	BIO- Eier _E in süß- saurer Soße _w mit Möhren und Kartoffelpüree _{M, B}	BIO- Bratwurst (Schwein) mit Soße _w , Sauerkraut und BIO- Kartoffeln	BIO- Hühnerfrikassee _w mit jungem Gemüse und BIO- Reis	BIO- Klopse _w (Schwein), pikante Soße _w mit Mischgemüse und Kartoffelpüree _{M, B}	
Essen 2	Vegetarischer Weißkohleintopf _L , BIO- Brot _{w, R} , Salatbar	Rote Linsensuppe mit Karotten, BIO- Brot _{w, R} , Salatbar	Vanillemilchnudeln _{w, E, M} , Salatbar	Tomaten- Suppentopf mit Eiernudeln _{w, E} , BIO- Brot _{w, R} , Salatbar	
Freitag Essen 1	Hackbällchen _{w, E} (BIO- Rind) in Letschosoße mit BIO- Reis,	Seelachsfilet _w mit Kräutersoße _w und BIO- Kartoffeln	Fischfrikadelle _{w, M} mit Honig- Senfsoße _w , N und BIO- Kartoffeln	Vegetarische Chinapfanne mit BIO- Reis	
Essen 2	Gemüserösti _{R, E} mit Kräuter Schmand _M und BIO- Kartoffeln, Salatbar	Käse- Sahnesoße _{w, M} mit bunten BIO- Spirelli _w , Möhrensalat	Gemüse- Tomatensoße _w mit BIO- Penne _w , Reibekäse _M , Karotten- Krautsalat	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung _M , Sauerrahmdip _M , Grüne Gurke	



Guten Appetit wünscht Euch das Küchenteam.

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