

# Speisenplan Oktober 2020

## „Evangelische Grundschule Babelsberg“

Änderungen vorbehalten	1.10. – 2.10.2020	5.10. – 9.10.2020	12.10. – 16.10.2020	19.10. – 23.10.2020	26.10. – 30.10.2020
<b>Montag</b> Essen 1		Grießbrei aus BIO- Milch <sub>w, M</sub> mit Zimtucker	Sojabolognese <sub>L, S</sub> mit BIO- Penne <sub>w</sub> , BIO- Reibekäse Obst	<b>Ferien</b>	Fruchtige Tomatensoße <sub>w</sub> mit BIO- Spirelli <sub>w</sub> , BIO- Reibekäse <sub>M</sub>
Essen 2		Gemüsefrikadelle <sub>w, E</sub> mit Erbsen in Sahnesoße <sub>w, M</sub> und BIO- Kartoffeln, Kirschkompott			Gemüserösti <sub>w, E</sub> mit Karottensoße <sub>w</sub> und BIO- Kartoffeln, Apfel
<b>Dienstag</b> Essen 1		Fischfrikadelle <sub>w, M</sub> Honig- Senfsoße <sub>w, N</sub> und BIO- Kartoffeln	BIO- Quark <sub>M</sub> mit Schnittlauch und BIO- Kartoffeln, BIO- Butter <sub>B</sub> , Banane	<b>Ferien</b>	BIO- Eierkuchen <sub>w, E, M</sub> mit Zucker
Essen 2		Zucchini- Tomatensoße <sub>w</sub> mit BIO- Spirelli <sub>w</sub> , BIO- Reibekäse <sub>M</sub> , Gurkensalat			Vegetarischer Schmorkohl <sub>w</sub> und BIO- Kartoffeln, Apfelmus
<b>Mittwoch</b> Essen 1		Vegetarische Brühnudeln <sub>L, W, E</sub> , BIO- Brot <sub>w, R</sub>	Bunter Linseneintopf <sub>L</sub> mit Thymian, BIO- Brot <sub>w, R</sub> , Pflirsichkompott	<b>Ferien</b>	Kartoffelsuppe <sub>L</sub> mit BIO- Wiener (Schwein), BIO- Brot <sub>w, R</sub>
Essen 2		Kürbis- Zucchinicurry mit BIO- Reis, BIO- Vanillepudding <sub>M</sub>			Vegetarische Thaipfanne mit Kokosmilch und BIO- Reis, BIO- Quark mit Heidelbeeren <sub>M</sub>
<b>Donnerstag</b> Essen 1	BIO- Eier <sub>E</sub> in Senfsoße <sub>w, N</sub> mit Mischgemüse, BIO- Kartoffelpüree <sub>M, B</sub>	BIO- Boulette <sub>w, E</sub> (Schwein) mit Soße <sub>w</sub> , grünen Bohnen und BIO- Kartoffeln	Gemüseulasch <sub>w</sub> mit BIO- Rindfleisch und BIO- Kartoffelpüree <sub>M, B</sub> , Obst	<b>Ferien</b>	BIO- Hähnchennuggets <sub>w, E</sub> mit Soße <sub>w</sub> , Erbsen und BIO- Reis
Essen 2	Weißer Bohneneintopf <sub>L</sub> , BIO- Brot <sub>w, R</sub> , Salatbar	Kohlrabieintopf <sub>L</sub> mit frischen Kräutern, BIO- Brot <sub>w, R</sub> , Salatbar			Bunter Gemüseintopf, BIO- Brot <sub>w, R</sub> , Salatbar
<b>Freitag</b> Essen 1	Seehechtfilet <sub>w</sub> mit Dillsoße <sub>w, M</sub> und BIO- Kartoffeln,	Vegetarisches Gemüsefrikasse <sub>w</sub> und BIO- Reis	Kabeljaufilet <sub>w</sub> , Tomaten- Kräutersoße <sub>w</sub> und BIO- Reis, Gurken- Tomatensalat	<b>Ferien</b>	Fischstäbchen <sub>w</sub> mit Kräutersoße <sub>w</sub> und BIO- Kartoffeln
Essen 2	Vegetarische Gemüsecurry mit Kokosmilch und BIO- Bulgur <sub>w</sub> , Möhrensalat	Kartoffeltaschen mit Brokkoli Füllung <sub>M</sub> , BIO- Paprika Schmand <sub>M</sub> , Salatbar			Linienbolognese mit BIO- Penne <sub>w</sub> , BIO- Reibekäse, Karotten- Krautsalat



**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