

Speisenplan November 2020

„Bertha-von-Suttner Gymnasium“

Änderungen vorbehalten	2.11. – 6.11.2020	9.11. – 13.11.2020	16.11. – 20.11.2020	23.11. – 27.11.2020	30.11.2020
Montag Essen 1	Milchreis _M mit Zimtucker und Kirschkompott, Gemüsestücke	Tomaten- Mozzarella _{Soße} _{W, M} mit BIO- Pennew, Apfel, Gemüsestücke	Schnittlauchquark _M mit BIO- Kartoffeln, Butter _B ; Banane, Gemüsestücke	BIO- Jagdwurst (Schwein) in Tomaten _{Soße} _{W, L, N} mit BIO- Spirelli _W , Obst, Gemüsestücke	Hühnerfrikassee _W mit jungem Gemüse und BIO- Reis, Obst, Gemüsestücke
Essen 2	Gemüse _{Gulasch} mit Hackbällchen _{W, E} (Rind/Schwein) und BIO- Kartoffeln, Kirschkompott, Gemüsestücke	Blumenkohl- Käse _{medaillon} _{W, M} mit Gemüse _{soße} _W und BIO- Kartoffeln, Apfel, Gemüsestücke	Rucola Süßkartoffel Bratling _{W, G} mit Paprika _{soße} _W und BIO- Reis, Banane, Gemüsestücke	Kaisergemüse in Holländischer _{Soße} _{E, M} mit BIO- Kartoffeln, Obst, Gemüsestücke	Gemüse _{frikadelle} _{W, E} mit Erbsen in Sahne _{soße} _{W, M} und BIO- Kartoffeln, Obst, Gemüsestücke
Dienstag Essen 1	Fisch _{frikadelle} _{W, M} , Honig- Senf _{soße} _{W, N} und BIO- Kartoffeln, Gurkensalat, Obst	Rührei _{M, E} mit Rahmspinat _{W, M} und BIO- Kartoffeln, Gemüsestücke, Obst	Seelachsfilet _W mit Kräuters _{soße} _W und BIO- Kartoffeln, Karotten- Krautsalat, Obst	Eierkuchen _{E, W, M} mit heißen Kirschen, Gemüsestücke, Obst	
Essen 2	Vegetarisches Chili mit BIO- Reis, Gurkensalat, Obst	Buntes Linsencurry mit Kokosmilch und BIO- Bulgur _W , Gemüsestücke, Obst	Vegetarischer Gemüse _{frikassee} _W mit BIO- Reis, Karotten- Krautsalat, Obst	Hähnchengeschnitzeltes _W mit Champignons und BIO- Reis, Gemüsestücke, Obst	
Mittwoch Essen 1	Möhreneintopf _L mit Liebstöckel, BIO- Brot _{W, R} , Schokopudding _M , Gemüsestücke	Brühereis mit Hühnerfleisch _L , BIO- Brot _{W, R} , Kirschjoghurt _M , Gemüsestücke	Grüne Bohneneintopf, BIO- Brot _{W, R} , Zitronenquark _M , Gemüsestücke	Bunter Erbseneintopf _L mit Majoran, BIO- Brot _{W, R} , Birnenkompott, Gemüsestücke	
Essen 2	Tomaten- Frischkäse _{soße} _{W, M} „Philadelphia“ mit BIO- Spirelli _W , Schokopudding _M , Gemüsestücke	Kürbis Paprikapfanne _{W, M} mit BIO- Kartoffeln, Kirschjoghurt _M , Gemüsestücke	Italienische Tomaten _{soße} _W mit BIO- Spirelli _W , Reibekäse _M , Zitronenquark _M , Gemüsestücke	Eier _{frikassee} _{E, W} mit jungem Gemüse und Kartoffel _{püree} _{M, B} , Birnenkompott, Gemüsestücke	
Donnerstag Essen 1	Eier _E in süß saurer _{Soße} _W mit Mischgemüse und Kartoffel _{püree} _{M, B} , Obst, Gemüsestücke	BIO- Bratwurst (Schwein) mit _{Soße} _W , Sauerkraut und BIO- Kartoffeln, Obst, Gemüsestücke	Hähnchenschnitzel _W mit _{Soße} _W , Erbsen und BIO- Reis, Obst, Gemüsestücke	Kochklopse _E (Schwein) in pikanter _{Soße} _W mit Möhren und BIO- Kartoffeln, Obst, Gemüsestücke	
Essen 2	Rote Linsensuppe mit Karotten, BIO- Brot _{W, R} , Obst, Gemüsestücke	Vegetarischer Wirsing _{eintopf} , BIO- Brot _{W, R} , Obst, Gemüsestücke	Vanillemilch _{nudeln} _{W, M, E} , Obst, Gemüsestücke	Tomaten- Suppentopf mit Eiern _{udeln} _{W, E} , BIO- Brot _{W, R} , Obst, Gemüsestücke	
Freitag Essen 1	Thaipfanne mit Hähnchenbrust und Gemüsestreifen, BIO- Reis, Gemüsestücke, Obst	Seehechtfilet _W mit Petersilien _{soße} _W und BIO- Kartoffeln, Bunter Gemüse _{salat} , Obst	Hackbällchen _{W, E} (Geflügel) in Letschoso _{ße} mit BIO- Reis, Grüne Gurke, Obst	Fischstäbchen _W mit Dill _{soße} _{W, M} mit BIO- Kartoffeln, Möhrens _{alat} , Obst	
Essen 2	Pastinaken Rösti _{W, H, E} mit Kräuter Schmand _M und BIO- Kartoffeln, Gemüsestücke, Obst	Käse- Sahne _{soße} _{W, M} mit bunten BIO- Spirelli _W , Bunter Gemüse _{salat} , Obst	Kartoffel _{aschen} mit Frischkäse _{füllung} _M , Kräuter Schmand _M , Grüne Gurke, Obst	BIO- Nudeln all Pesto Rosso _W , Reibekäse _M , Möhrens _{alat} , Obst	



Essen 3: verschiedene Salatboxen

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