

Speisenplan November 2020

„Evangelische Grundschule Babelsberg“

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	BIO- Milchreis _M mit Zimtzucker	Tomatensoße mit BIO- Mozzarella _{W, M} und BIO- Penne _W	BIO- Quark mit Schnittlauch _M mit BIO- Kartoffeln, BIO- Butter _B	BIO- Jagdwurst (Schwein) in Tomatensoße _{W, L, N} mit BIO- Spirelli _W	BIO- Hühnerfrikassee _{W, M} mit jungem Gemüse und BIO- Reis
Essen 2	Vegetarischer Gemüsegulasch _W mit und BIO- Kartoffeln, Kirschkompott	Blumenkohl- Käsemedaillon _{W, M} mit Gemüsesoße _W und BIO- Kartoffeln, Apfel	Rucola Süßkartoffel Bratling _{W, G} mit Paprikasoße _W und BIO- Reis, Banane	Kaisergemüse in Holländischer Soße _{E, M} mit BIO- Kartoffeln, Obst	Gemüsefrikadelle _{W, E} mit Erbsen in Sahnesoße _{W, M} und BIO- Kartoffeln, Obst
Dienstag Essen 1	Fischfrikadelle _{W, M} , Honig- Senfsoße _{W, N} und BIO- Kartoffeln	BIO- Rührei _{M, E} mit Rahmspinat _{W, M} und BIO- Kartoffeln	Seelachsfilet _W mit Kräutersoße _W und BIO- Kartoffeln	BIO- Eierkuchen _{E, W, M} mit heißen Kirschen	
Essen 2	Vegetarisches Chili mit BIO- Reis, Gurkensalat, Obst	Buntes Linsencurry mit Kokosmilch und BIO- Bulgur _W , Salatbar	Vegetarischer Gemüsefrikassee _W mit BIO- Reis, Karotten- Krautsalat	Sojageschnetzeltes _{W, S} mit Champignons und BIO- Reis, Salatbar	
Mittwoch Essen 1	Möhreneintopf _L mit Liebstöckel, BIO- Brot _{W, R}	Vegetarischer Brühreis _L , BIO- Brot _{W, R}	Grüne Bohneneintopf, BIO- Brot _{W, R}	Bunter Erbseneintopf _L mit Majoran, BIO- Brot _{W, R}	
Essen 2	Tomatensoße mit BIO- Frischkäse _{W, M} mit BIO- Spirelli _W , BIO- Schokopudding _M	Kürbis Paprikapfanne _{W, M} mit BIO- Kartoffeln, BIO- Joghurt mit Kirschen _M	Italienische Tomatensoße _W mit BIO- Spirelli _W , BIO- Reibekäse _M , BIO- Quark mit Zitrone _M , Gemüse	Eierfrikassee _{E, W} (BIO- Eier) mit jungem Gemüse und Kartoffelpüree _{M, B} , Birnenkompott	
Donnerstag Essen 1	BIO- Eier _E in süß saurer Soße _W mit Mischgemüse und Kartoffelpüree _{M, B}	BIO- Bratwurst (Schwein) mit Soße _W , Sauerkraut und BIO- Kartoffeln	BIO- Hähnchennuggets _{W, E} mit Soße _W , Erbsen und BIO- Reis	BIO- Kochklopse _W (Schwein) in pikanter Soße _W mit Möhren und BIO- Kartoffeln	
Essen 2	Rote Linsensuppe mit Karotten, BIO- Brot _{W, R} , Salatbar	Vegetarischer Wirsingintopf, BIO- Brot _{W, R} , Salatbar	Vanillemilchnudeln (BIO- Milch) _{W, M, E} , Salatbar	Tomaten- Suppentopf mit Eiernudeln _{W, E} , BIO- Brot _{W, R} , Salatbar	
Freitag Essen 1	Thaipfanne mit BIO- Hähnchenbrust und Gemüsestreifen, BIO- Reis	Seehechtfilet _W mit Petersiliensoße _W und BIO- Kartoffeln	Hackbällchen (BIO- Rind) in Letschosoße mit BIO- Reis	Fischstäbchen _W mit Dillsoße _{W, M} mit BIO- Kartoffeln	
Essen 2	Pastinaken Rösti _{W, H, E} mit Kräuter Schmand (BIO) _M und BIO- Kartoffeln, Salatbar	BIO- Käse- Sahnesoße _{W, M} mit bunten BIO- Spirelli _W Bunter Gemüsesalat	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung _M , BIO- Kräuter Schmand _M , Salatbar	BIO- Nudeln all Pesto Rosso _W , BIO- Reibekäse _M , Möhrensalat	



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