

Speisenplan Dezember 2020

„Regenbogenschule Fahrland“

Änderungen vorbehalten	1.12. – 4.12.2020	7.12. – 11.12.2020	14.12. – 18.12.2020	21.12. – 25.12.2020	28.12. – 31.12.2020
Montag Essen 1		Grießbrei _{M, W} mit Zimtzucker und Apfelmus, Gemüsestücke	Sojabolognese _{S, L} mit BIO- Penne _W , Reibekäse _M , Apfel, Gemüsestücke	Hackbällchen _{W, E} (Geflügel) in Gemüesoße _W , und BIO- Reis, Banane	geschlossen
Essen 2		Quinoa Erbsen Frikadelle _L mit Gemüesoße _W und BIO- Kartoffeln, Apfelmus, Gemüsestücke	Leipziger Allerlei in Holländischer Soße _{M, E} mit BIO- Kartoffeln, Apfel, Gemüsestücke		
Dienstag Essen 1	Seehechtfilet _W mit Honig- Senfsoße _{W, N} und BIO- Kartoffeln, Möhrensalat, Obst	Schweinegulasch _W mit Rotkohl und BIO- Kartoffeln, Gemüsestücke, Obst	Eierkuchen _{W, E, M} mit Zucker und Apfelmus, Gemüsestücke	Milchreis _M mit heißen Kirschen	geschlossen
Essen 2	Gemüse- Tomatensoße _W mit BIO- Spirelli _W , Reibekäse _M , Möhrensalat, Obst	Mediterranes Ratatouille Gemüse mit BIO- Bulgur _W , Gemüsestücke, Obst	Szegediner Krautgulasch _W (Rind) mit BIO- Kartoffeln, Apfelmus, Gemüsestücke		
Mittwoch Essen 1	Kartoffelsuppe _L mit Wiener (Schwein), BIO- Brot _{W, R} , Himbeerquark _M , Gemüsestücke	Bunter Linseneintopf _L mit Thymian, BIO- Brot _{W, R} , Pflirsichkompott, Gemüsestücke	Brühnudeln _{W, E, L} mit Hühnerfleisch, BIO- Brot _{W, R} , Vanillepudding _M , Gemüsestücke	geschlossen	geschlossen
Essen 2	Kürbis- Zucchini Curry mit Kokosmilch und BIO- Reis, Himbeerquark _M , Gemüsestücke	Chili con Carne (Huhn) mit BIO- Reis, Pflirsichkompott, Gemüsestücke	Gemüserösti _{E, R} mit Karottensoße _W und BIO- Kartoffeln, Vanillepudding _M , Gemüsestücke		
Donnerstag Essen 1	Eier _E in Senfsoße _{W, N} mit Möhren und Kartoffel- Kürbispüree _{M, B} , Obst, Gemüsestücke	Hähnchenschnitzel _W mit Erbsen in Sahnesoße _{W, M} und BIO- Kartoffeln, Obst, Gemüsestücke	Boulette _{W, N} (Schwein) mit Soße _W , Mischgemüse und Kartoffelpüree _{M, B} , Obst, Gemüsestücke	Heiligabend	Silvester
Essen 2	Kohlrabieintopf mit frischen Kräutern _L , BIO- Brot _{W, R} , Obst, Gemüsestücke	Tomaten- Suppentopf mit BIO- Reis, BIO- Brot _{W, R} , Obst, Gemüsestücke	Weißer Bohneneintopf _L , BIO- Brot _{W, R} , Obst, Gemüsestücke		
Freitag Essen 1	Chinapfanne mit Hähnchenbrust und Gemüsestreifen, BIO- Reis, Grüne Gurke, Obst	Fischstäbchen _W mit Dillsoße _{W, M} und BIO- Kartoffeln, Gurkensalat, Obst	Tomaten- Basilikumsoße _W mit BIO- Nudeln _W , Reibekäse _M , Obst	1. Weihnachtstag	
Essen 2	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung _M , Sauerahmdip _M , Grüne Gurke, Obst	Käse- Lauchsoße _{W, M} mit bunten BIO- Spirelli _W , Gurkensalat, 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 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 G: Gerste
N: Senf H: Hafer
S: Soja R: Roggen
I: Sesam W: Weizen
D: Dinkel

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