

# Speisenplan Januar 2021

## „Schiller Grundschule Potsdam“

Änderungen  
vorbehalten

	4.1. – 8.1.2021	11.1. – 15.1.2021	18.1. – 22.1.2021	25.1. – 29.1.2021
<b>Montag</b> Essen 1		Vegetarisches Gemüsefrikassee <sub>w</sub> mit BIO- Reis, Banane	Tomaten- Hackfleischsoße (Huhn) <sub>w</sub> , mit BIO- Penne <sub>w</sub> , Obst	Milchreis <sub>m</sub> mit Zimtucker und Kirschkompott
Essen 2				
<b>Dienstag</b> Essen 1	Rührei <sub>m, e</sub> mit Rahmspinat <sub>w, m</sub> und BIO- Kartoffeln, Gemüsestücke, Obst	Seelachsfilet mit Dillsoße <sub>w, m</sub> und BIO- Kartoffeln, Karotten- Krautsalat	Eierkuchen <sub>e, w, m</sub> heißen Kirschen, Obst	Fischfrikadelle <sub>w, m</sub> , Honig- Senfsoße <sub>w, n</sub> und BIO- Kartoffeln, Gurkensalat
Essen 2				
<b>Mittwoch</b> Essen 1	Brüheis mit Hühnerfleisch <sub>l</sub> , BIO- Brot <sub>w, r</sub> , Zitronenquark <sub>m</sub> , Gemüsestücke	Italienische Tomatensoße <sub>w</sub> mit BIO- Spirelli <sub>w</sub> , Reibekäse <sub>m</sub> , Kirschjoghurt <sub>m</sub>	Bunter Erbseneintopf <sub>l</sub> mit Majoran, BIO- Brot <sub>w, r</sub> , Birnenkompott	Hühnerfrikassee <sub>w</sub> mit jungem Gemüse und BIO- Reis, Schokopudding <sub>m</sub>
Essen 2				
<b>Donnerstag</b> Essen 1	BIO- Bratwurst (Schwein) mit Soße <sub>w</sub> , Sauerkraut und BIO- Kartoffeln, Obst	Hähnchenschnitzel <sub>w</sub> mit Erbsen in Sahnesoße <sub>w, m</sub> und BIO- Kartoffeln, Obst	Hähnchengeschnetzeltes <sub>w</sub> mit Paprika und BIO- Reis, Obst	Gemüseglasch mit Rindfleisch <sub>w</sub> und Kartoffelpüree <sub>w, m</sub> , Obst
Essen 2				
<b>Freitag</b> Essen 1	Seehechtfilet <sub>w</sub> mit Petersiliensoße <sub>w</sub> und BIO- Kartoffeln, Bunter Gemüsesalat	Hackbällchen <sub>w, e</sub> (Geflügel) in Letschosoße mit BIO- Reis, Obst	Fischstäbchen <sub>w</sub> mit Kräutersoße <sub>w</sub> , mit BIO- Kartoffeln, Möhrensalat	Tomaten- Frischkäsesoße <sub>w, m</sub> „Philadelphia“ mit BIO- Spirelli <sub>w</sub> , Obst
Essen 2				



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 GmbH**  
Werderscher Damm 8, 14471 Potsdam  
Tel. 03 31/ 2 75 17 44 (AB)  
Fax 03 31/ 2 75 17 27  
kueche@blauart.de