

# Speisenplan April 2021

## „Katholische Marienschule Potsdam“

Änderungen vorbehalten	1.4. – 2.4.2021	5.4. – 9.4.2021	12.4. – 16.4.2021	19.4. – 23.4.2021	26.4. – 30.4.2021
<b>Montag</b>		<b>Ostermontag</b>			
Essen 1			Grießbrei <sub>w, m</sub> mit heißen Kirschen, Obst, Gemüsestücke	BIO- Jagdwurst (Schwein) in Tomatensoße <sub>w, l, n</sub> mit BIO- Spirelli <sub>w</sub> , Apfel, Gemüsestücke	Schnittlauchquark <sub>m</sub> mit BIO- Kartoffeln, Butter <sub>b</sub> , Banane, Gemüsestücke
Essen 2			Quinoa- Erbsenfrikadelle <sub>l</sub> mit Gemüsesoße <sub>w</sub> , BIO- Kartoffeln, Obst, Gemüsestücke	Leipziger Allerlei in Holländischer Soße <sub>m, e</sub> mit BIO- Kartoffeln, Apfel, Gemüsestücke	Vegetarisches Chili mit BIO- Bulgur <sub>w</sub> , Banane, Gemüsestücke
<b>Dienstag</b>		Tomaten- Mozzarellasoße <sub>w, m</sub> mit BIO- Spirelli <sub>w</sub> , Obst	Seehechtfilet <sub>w</sub> mit Kräutersoße <sub>w</sub> und BIO- Kartoffeln, Möhrensalat, Obst	Eierkuchen <sub>w, e, m</sub> mit Zucker und Apfelmus, Gemüsestücke	Fischstäbchen <sub>w</sub> mit Petersiliensoße <sub>w</sub> und BIO- Kartoffeln, Möhren- Krautsalat, Obst
Essen 1					
Essen 2			Linsencurry mit Kokosmilch und BIO- Reis, Möhrensalat, Obst	Szegediner Krautgulasch <sub>w</sub> (Rind) mit BIO- Kartoffeln, Apfelmus, Gemüsestücke	Tomaten- Frischkäsesoße <sub>w, m</sub> mit BIO- Penne <sub>w</sub> , Möhren- Krautsalat, Obst
<b>Mittwoch</b>		Bunter Gemüseintopf, BIO- Brot <sub>w, r</sub> , Birnenkompott	Grüne Bohneneintopf, BIO- Brot <sub>w, r</sub> , Schokopudding <sub>m</sub> , Gemüsestücke	Brühereis mit Hühnerfleisch <sub>l</sub> , BIO- Brot <sub>w, r</sub> , Zitronenquark <sub>m</sub> , Gemüsestücke	Kartoffelsuppe <sub>l</sub> mit Wiener (Schwein), BIO- Brot <sub>w, r</sub> , Heidelbeerjoghurt <sub>m</sub> , Gemüsestücke
Essen 1					
Essen 2			Sojabolognese <sub>s, l</sub> mit BIO- Penne <sub>w</sub> , Reibekäse <sub>m</sub> , Schokopudding <sub>m</sub> , Gemüsestücke	Vegetarisches Schnitzel <sub>m, e, w, h</sub> , Erbsen in Sahnesoße <sub>w, m</sub> mit BIO- Kartoffeln, Zitronenquark <sub>m</sub> , Gemüsestücke	Vegetarische Thaipfanne mit Kokosmilch und BIO- Reis, Heidelbeerjoghurt <sub>m</sub> , Gemüsestücke
<b>Donnerstag</b>	Schweinegulasch <sub>w</sub> mit Rotkohl und Kartoffelpüree <sub>m, b</sub> , Obst	Kochklopse <sub>e</sub> (Schwein), pikante Soße <sub>w</sub> , Möhren und BIO- Kartoffeln, Obst	Bulette <sub>w, n</sub> (Schwein) mit Soße <sub>w</sub> , Mischgemüse und BIO- Kartoffeln, Obst, Gemüsestücke	Rührer <sub>e, m</sub> mit Rahmspinat <sub>w, m</sub> und BIO- Kartoffeln, Obst, Gemüsestücke	Hähnchenschnitzel <sub>w</sub> mit Soße <sub>w</sub> , grünen Bohnen und BIO- Reis, Obst, Gemüsestücke
Essen 1					
Essen 2			Kohlrabieintopf <sub>l</sub> mit frischen Kräutern, BIO- Brot <sub>w, r</sub> , Obst, Gemüsestücke	Tomaten- Suppentopf mit BIO- Reis, BIO- Brot <sub>w, r</sub> , Obst, Gemüsestücke	Rote Linsensuppe mit Karotten, BIO- Brot <sub>w, r</sub> , Obst, Gemüsestücke
<b>Freitag</b>		<b>Karfreitag</b>			
Essen 1		Fischfrikadelle <sub>w, m</sub> mit Tomatensoße <sub>w</sub> und BIO- Reis, Bunter Gemüsesalat	Hähnchenbrust in Letschosoße mit BIO- Reis, Grüne Gurke, Obst	Seelachsfilet mit Honig- Senfsoße <sub>w, n</sub> und BIO- Kartoffeln, Gürkensalat, Obst	Eierragout <sub>w, e</sub> mit jungem Gemüse und Kartoffelpüree <sub>m, b</sub> , Gemüsestücke, Obst
Essen 2			Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <sub>m</sub> , Sauerrahmdip <sub>m</sub> , Grüne Gurke, Obst	Käse- Lauchsoße <sub>w, m</sub> mit bunten BIO- Spirelli <sub>w</sub> , Gürkensalat, Obst	Putengeschnitzeltes <sub>w</sub> mit Paprika und BIO- Reis, Gemüsestücke, 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 GmbH**  
Werderscher Damm 8, 14471 Potsdam  
Tel. 03 31/ 2 75 17 44 (AB)  
Fax 03 31/ 2 75 17 28  
kueche@blauart.de