

Speisenplan Mai 2021

„Bertha-von-Suttner Gymnasium“

Änderungen vorbehalten	3.5. – 7.5.2021	10.5. – 14.5.2021	17.5. – 21.5.2021	24.5. – 28.5.2021	31.5.2021
Montag Essen 1	Tomaten- Hackfleischsoße _w (Rind) mit BIO- Spirelli _w , Apfel	Milchreis _M mit Zimtucker und Apfelmus	Tomaten- Mozzarella _w mit BIO- Penne _w , Obst	Pfingstmontag	Chili con Carne (Huhn) mit BIO- Reis, Banane
Essen 2					
Dienstag Essen 1	Eier in süß- saurer Soße _{w, E} mit Möhren und Kartoffelpüree _{B, M} , Obst	Gemüse _w mit Rindfleisch und Kartoffelpüree _{B, M} , Obst	Fischstäbchen _w mit Dillsoße _{w, M} und BIO- Kartoffeln, Gurkensalat	Basilikum- Tomatensoße _w mit BIO- Penne _w , Reibekäse _M , Obst	
Essen 2					
Mittwoch Essen 1	Käse- Lauchsoße _{w, M} mit bunten BIO- Nudeln _w , Vanillepudding _M	Brühnudeln _{w, E, L} mit Hühnerfleisch, BIO- Brot _{w, R} , Himbeerjoghurt _M	Blattspinat in Käsesoße _{w, M} mit BIO- Spirelli _w , Kirschquark _M	Bunter Linseneintopf _L mit Thymian, BIO- Brot _{w, R} , Pfirsichkompott	
Essen 2					
Donnerstag Essen 1	Hühnerfrikasse _w mit jungem Gemüse und BIO- Reis, Obst	Himmelfahrt	BIO- Bratwurst (Schwein) mit Soße _w , Sauerkraut und BIO- Kartoffeln, Obst	Hähnchenschnitzel _w mit Soße _w , Erbsen und BIO- Reis, Obst	
Essen 2					
Freitag Essen 1	Seelachsfilet _w mit Honig- Senfsoße _{w, N} und BIO- Kartoffeln, Möhrensalat	geschlossen	Eierkuchen _{w, E, M} mit Zucker und Apfelmus	Seehechtfilet _w mit Kräutersoße _w und BIO- Kartoffeln, Karotten- Krautsalat	
Essen 2					



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 GmbH
Werderscher Damm 8, 14471 Potsdam
Tel. 03 31/ 2 75 17 44 (AB)
Fax 03 31/ 2 75 17 28
kueche@blauart.de