

# Speisenplan Mai 2021

## „Evangelische Grundschule Babelsberg“

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
<b>Montag</b> Essen 1	Tomaten- Hackfleischsoße <sub>w</sub> (BIO- Rind) mit BIO- Spirelli <sub>w</sub>	Milchreis <sub>m</sub> aus BIO- Milch mit Zimtucker	Tomaten- Mozzarellasoße <sub>w, m</sub> mit, BIO- Penne <sub>w</sub>	<b>Pfingstmontag</b>	Vegetarisches Chili mit BIO- Reis
Essen 2	Kaisergemüse in Holländischer Soße <sub>m, e</sub> mit BIO- Kartoffeln, Apfel	Rucola Süßkartoffelschnitte <sub>g, w</sub> mit Erbsen in Sahnesoße <sub>w, m</sub> , BIO- Kartoffeln, Apfelmus	Gemüsefrikadelle <sub>w, e</sub> mit Karottensoße <sub>w</sub> und BIO- Kartoffeln, Obst		BIO- Quark mit Kräutern <sub>m</sub> und BIO- Kartoffeln, BIO- Butter <sub>b</sub> , Banane
<b>Dienstag</b> Essen 1	BIO- Eier in süß- saurer Soße <sub>w, e</sub> mit Möhren und Kartoffelpüree <sub>b, m</sub>	Gemüsegulasch <sub>w</sub> mit BIO- Rindfleisch und Kartoffelpüree <sub>b, m</sub>	Fischstäbchen <sub>w</sub> mit Dillsoße <sub>w, m</sub> und BIO- Kartoffeln	Basilikum- Tomatensoße <sub>w</sub> mit BIO- Penne <sub>w</sub> , BIO- Reibekäse <sub>m</sub>	
Essen 2	Sojageschnetzeltes <sub>s, n, w</sub> mit Paprika und BIO- Reis, Salatbar	Mediterranes Ratatouille Gemüse mit BIO- Bulgur <sub>w</sub> , Salatbar	Vegetarische Chinapfanne mit BIO- Reis, Gurkensalat	Blumenkohl- Käsemedaillon <sub>w, m, g</sub> mit Gemüsesoße <sub>w</sub> und BIO- Kartoffeln, Obst	
<b>Mittwoch</b> Essen 1	Käse- Lauchsoße <sub>w, m</sub> mit bunten BIO- Nudeln <sub>w</sub>	Vegetarische Brühnudeln <sub>w, e, l</sub> , BIO- Brot <sub>w, r</sub>	Blattspinat in Käsesoße <sub>w, m</sub> mit BIO- Spirelli <sub>w</sub>	Bunter Linseneintopf <sub>l</sub> mit Thymian, BIO- Brot <sub>w, r</sub>	
Essen 2	Bunter Erbseneintopf <sub>l</sub> mit Majoran, BIO- Brot <sub>w, r</sub> , BIO- Vanillepudding <sub>m</sub>	Vegetarisches Gemüsecurry mit Kokosmilch und BIO- Reis, BIO- Joghurt mit Himbeeren <sub>m</sub>	Möhreneintopf mit Liebstöckel <sub>l</sub> , BIO- Brot <sub>w, r</sub> , BIO- Quark mit Kirschen <sub>m</sub>	Vegetarische Letschopfanne mit Eiweißschnetzeln <sub>w, h, m, e</sub> , BIO- Reis, Pfirsichkompott	
<b>Donnerstag</b> Essen 1	BIO- Hühnerfrikassee <sub>w, m</sub> mit jungem Gemüse und BIO- Reis	<b>Himmelfahrt</b>	BIO- Bratwurst (Schwein) mit Soße <sub>w</sub> , Sauerkraut und BIO- Kartoffeln	BIO- Hähnchennuggets <sub>w, e</sub> mit Soße <sub>w</sub> , Erbsen und BIO- Reis	
Essen 2	Weißer Bohneneintopf <sub>l</sub> , BIO- Brot <sub>w, r</sub> , Salatbar		Brühkartoffeln <sub>l</sub> mit frischen Kräutern, BIO- Brot <sub>w, r</sub> , Salatbar	Vanillemilchnudeln aus BIO- Milch <sub>w, e, m</sub> , Salatbar	
<b>Freitag</b> Essen 1	Seelachsfilet <sub>w</sub> mit Honig- Senfsoße <sub>w, n</sub> und BIO- Kartoffeln	<b>geschlossen</b>	BIO- Eierkuchen <sub>w, e, m</sub> mit Zucker	Seehechtfilet <sub>w</sub> mit Kräutersoße <sub>w</sub> und BIO- Kartoffeln	
Essen 2	Kichererbsen Curry mit Kokosmilch und BIO- Reis, Möhrensalat		Schmorkohl mit Hackfleisch <sub>w</sub> (BIO- Rind) und BIO- Kartoffeln, Apfelmus	BIO- Nudeln all Pesto Rossow, BIO- Reibekäse <sub>m</sub> , Karotten- Krautsalat	



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