

Speisenplan

Änderungen vorbehalten

September 2016

Evangelische GS Potsdam (Rotes Haus)



	01.09. – 02.09.2016	05.09. – 09.09.2016	12.09. – 16.09.2016	19.09. – 23.09.2016	26.09. – 30.09.2016
Montag					
Essen 1		Basilikum- Tomatensoße _{T,G} mit BIO- Nudeln _G , Reibekäse _M , BIO- Apfel	BIO- Grießbrei _{G,M,B} mit Zimtucker und Kirschkompott	BIO- Jagdwurst (Schwein) in Tomatensoße _{G,T} , BIO- Nudeln _G , Obst	Bärlauchquark _M , BIO- Kartoffeln, Butter, Banane
Essen 2		Kaisergemüse in Holländischer Soße _{E,M} mit BIO- Kartoffeln, BIO- Apfel	Gemüsefrikadelle _{E,G} mit Paprikasoße _G , BIO- Kartoffeln, Kirschkompott	Vollkornbratling _{E,L,G} , Zitronen- Buttersoße _{G,B,M} , BIO- Kartoffeln, Obst	Hackbällchen _{G,E} in Paprikasoße _G mit BIO- Reis, Banane
Dienstag					
Essen 1		Hühnerfrikassee _G mit jungem Gemüse und BIO- Reis, Obst	Seehechtfilet _G mit Honig- Senfsoße _{G,H} und BIO- Kartoffeln, Gurkensalat	Eierkuchen _{G,E,M} mit Zucker und Apfelmus	Fischfrikadelle _{G,M} mit Kräutersoße _G , BIO- Kartoffeln, Gurken- Tomatensalat
Essen 2		Sommergemüse Eintopf, BIO- Brot _G , Obst	Vegetarisches Chili _T mit BIO- Reis, Gurkensalat	Schmorkohl mit Hackfleisch _{G,E} (Rind/Schwein), BIO- Kartoffeln, Apfelmus	Tomaten- Mozzarellasoße _{G,T,M} mit BIO- Nudeln _G , Gurken- Tomatensalat
Mittwoch					
Essen 1		Grüner Bohneneintopf, BIO- Brot _G , Vanillepudding _M	Kartoffelsuppe _L mit Wiener, BIO- Brot _G , Erdbeerquark _M	Bunter Linseneintopf _L , BIO- Brot _G , Kirschjoghurt _M	Brühnudeln mit Huhn _{G,E,L} , BIO- Brot _G , Pfirsichkompott
Essen 2		Käse- Sahnesoße _{M,G} mit bunten BIO- Nudeln _G , Vanillepudding _M	BIO- Nudeln all Pesto Rosso _{G,T} , Reibekäse _M , Erdbeerquark _M	Blattspinat in Sahnesoße _{G,M} mit BIO- Nudeln _G , Reibekäse _M , Kirschjoghurt _M	Kartoffel- Zucchini Pfanne mit Kokosmilch, Pfirsichkompott
Donnerstag					
Essen 1		Rührer _{E,M} mit Rahmspinat _{G,M,B} und BIO- Kartoffeln, Gemüsestücke	Hähnchenbrustfilet _G mit Erbsen und BIO- Reis, Obst	Bulette _G (Schwein) mit Bohnen und BIO- Kartoffeln, Obst	BIO- Bratwurst (Schwein) mit Sauerkraut und BIO- Kartoffeln, Obst
Essen 2		Thaipfanne mit Schweinefleisch, Kokosmilch und BIO- Reis, Gemüsestücke	Wirsingkohleintopf, BIO- Brot _G , Obst	Gemüse- Kartoffeltopf, BIO- Brot _G , Obst	Tomatensuppentopf _T mit BIO- Reis, BIO- Brot, Obst
Freitag					
Essen 1		Seelachsfilet _G mit Dillsoße _{G,B,M} und BIO- Kartoffeln, Karotten- Krautsalat	Schweinegulasch _G mit Rotkohl und BIO- Kartoffeln, Grüne Gurke	Fischstäbchen _G mit Petersilien- soße _G und BIO- Kartoffeln, Möhrensalat	Eier in Senfsoße _{G,E,H} mit Möhren und BIO- Kartoffelpüree _{M,B} Gemüsestücke
Essen 2		Vegetarisches Kichererbsencurry mit BIO- Reis, Karotten- Krautsalat	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung _M , Dip _M , Grüne Gurke	Kartoffel- Brokkoliauflauf _{G,M} , Möhrensalat	Hähnchencurry mit Gemüse und BIO- Reis, Gemüsestücke

Wir verwenden Kartoffeln, Nudeln, Reis, Mehl, Äpfel 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.

Guten Appetit wünscht Euch das Küchenteam.

BlauArt Catering e.K., Neuendorfer Straße 39b, 14480 Potsdam,
Tel. 03 31/ 2 75 17 45, Fax 03 31/ 2 75 17 27, kueche@blauart.de

Deklarationen

M – Milchprodukte	L – Sellerie
B – Butter	H – Senf
E – Ei	G – Gluten
N – Nüsse	S – Soja
T – Tomaten	I – Sesam

DE-Öko-034

