

# Speisenplan

Änderungen vorbehalten

## Juli 2014

# „Evangelische-Grundschule Babelsberg“



	01.07. – 04.07.2014	07.07. – 11.07.2014	14.07. – 18.07.2014	21.07. – 25.07.2014	28.07. - 31.07.2014
<b>Montag</b>					
Essen 1		BIO- Grießbrei <sub>M,B,G</sub> mit Zimtzucker <sub>F</sub>	Tomaten- Hackfleischsoße <sub>G,T</sub> (BIO- Schwein), BIO- Nudeln <sub>G</sub> ,	BIO- Kräuterquark mit BIO- Kartoffeln, BIO- Butter,	Frischkäsesoße „Philadelphia“ <sub>G,T</sub> mit BIO- Nudeln <sub>G</sub> ,
Essen 2		Leipziger Allerlei in Holländischer Soße <sub>M,G</sub> mit BIO- Kartoffeln, Kirschkompott	Brokkoli- Nußbecke <sub>G,E</sub> mit Gemüsesoße <sub>G</sub> , BIO- Kartoffeln, Obst	BIO- Vollkornrösti <sub>E,M,G</sub> mit Paprikasoße und BIO- Reis, Banane	Kohlrabi- Kräutermedaillon <sub>G,E,L</sub> Bärlauchsoße <sub>G</sub> , BIO- Kartoffeln, BIO- Apfel
<b>Dienstag</b>					
Essen 1	Seelachsfilet Honig- Senfsoße <sub>G,H,F</sub> und BIO- Kartoffeln,	BIO- Rührei mit Rahmspinat <sub>M,G,B</sub> und BIO- Kartoffeln,	Fischstäbchen mit Kräutersoße <sub>G</sub> und BIO- Kartoffeln,	Chinapfanne mit BIO- Hühnerfleisch und BIO- Reis,	Fischfrikadelle mit Schnittlauchsoße und BIO- Kartoffelpüree, Gurken- Tomatensalat <sub>F</sub>
Essen 2	Vegetarisches Chili <sub>T</sub> mit BIO- Reis, Karotten- Krautsalat <sub>F</sub>	Gemüsefrikadelle <sub>E,G</sub> mit Letschosoße und BIO- Reis, Salatbar	Zucchini- Kartoffelcurry mit Kokosmilch, Möhrensalat <sub>F</sub>	Kartoffelpuffer <sub>G,E</sub> mit Zucker und Apfelmus, Salatbar	Thaipfanne <sub>S</sub> mit Kokosmilch und BIO- Reis, Gurken- Tomatensalat <sub>F</sub>
<b>Mittwoch</b>					
Essen 1	Kartoffelsuppe <sub>L</sub> mit BIO- Wiener, BIO- Brot <sub>G</sub> ,	Brühnudeln <sub>G,E,H</sub> mit BIO- Hühnerfleisch, BIO- Brot <sub>G</sub> ,	Bunter Linseneintopf <sub>L</sub> mit Thymian, BIO- Brot,	Möhreneintopf <sub>L</sub> mit frischen Kräutern, BIO- Brot <sub>G</sub> ,	Bunter Erbseneintopf <sub>L</sub> , BIO- Brot <sub>G</sub> ,
Essen 2	Sojageschnetzeltes <sub>G,M</sub> mit Gemüse und BIO- Reis, BIO- Vanillepudding <sub>M,F</sub>	Gemüsegulasch <sub>G</sub> mit BIO- Kartoffeln, Frisches Obst	BIO- Käse- Lauchsoße <sub>M</sub> mit bunten BIO- Nudeln <sub>G</sub> , BIO- Pflirsichquarkspeise <sub>M,F</sub>	Basilikum- Tomatensoße <sub>G</sub> mit BIO- Nudeln <sub>G</sub> , Reibekäse, BIO- Himbeerjoghurt <sub>M,F</sub>	BIO- Putengeschnetzeltes <sub>G</sub> mit Risi-Bisi, Birnenkompott <sub>F</sub>
<b>Donnerstag</b>					
Essen 1	BIO- Hühnerfrikassee <sub>G</sub> mit jungem Gemüse und BIO- Reis,	BIO- Schweineschnitzel <sub>G</sub> mit Bohnen und BIO- Kartoffeln,	BIO- Hähnchenkeule mit Erbsen und BIO- Reis,	BIO- Klopse „Königsberger Art“ <sub>G,E</sub> (Schwein) in Kapernsoße <sub>M,B</sub> mit BIO- Kartoffelpüree <sub>M,B</sub> ,	BIO- Hackbraten <sub>G,E</sub> (Schwein) Mischgemüse, BIO- Kartoffeln,
Essen 2	Tomaten- Suppentopf mit Nudeln <sub>T,G</sub> , BIO- Brot, Salatbar	Vegetarischer Weißkohleintopf, BIO- Brot, Salatbar	BIO- Hirsebrei <sub>M,B</sub> mit Zimtzucker und Apfelmus <sub>F</sub>	Grüne Bohneneintopf, BIO- Brot <sub>G</sub> , Salatbar	Vegetarischer Brühreis <sub>L</sub> mit frischen Kräutern, BIO- Brot <sub>G</sub> , Salatbar
<b>Freitag</b>					
Essen 1	BIO- Eier in Senfsoße <sub>G,H</sub> mit Möhren und BIO- Kartoffeln,	Seehechtfilet mit Dillsoße <sub>G,M</sub> und BIO- Kartoffeln,	BIO- Schweinegulasch <sub>G</sub> mit Rotkohl <sub>F</sub> und BIO- Kartoffeln,	Rotbarschfilet mit Mango-Currysoße <sub>G</sub> und BIO- Reis,	
Essen 2	Blattspinat in Sahnesoße <sub>G,M</sub> mit bunten BIO- Nudeln <sub>G</sub> , Käse, Salatbar	Vegetarisches Linsencurry mit BIO- Reis, Gurkensalat <sub>F</sub>	Gemüserösti <sub>G,E</sub> mit Kräuterdipp <sub>M</sub> , BIO- Kartoffeln, Salatbar	Kartoffel- Brokkoliauflauf <sub>G,M</sub> , Bunter Gemüsesalat <sub>F</sub>	

**Wir verwenden Kartoffeln, Nudeln ,Reis, Mehl (überwiegend Dinkelmehl), 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](mailto:kueche@blauart.de)

**Deklarationen**

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



DE-Öko-034