

# Speisenplan Januar 2019

## „Evangelische Grundschule Babelsberg“

Änderungen vorbehalten	01.01. – 04.01.2019	07.01. – 11.01.2019	14.01. – 18.01.2019	21.01. – 25.01.2019	28.01. – 31.01.2019
<b>Montag</b> Essen 1		BIO- Jagdwurst (Schwein/Rind) in Tomatensoße w,N, BIO- Spirelli w	Milchreis m mit Zimtucker	BIO- Spaghetti „Bolognese“ w (BIO- Rind), Reibekäse m	Kräuterquark m mit BIO- Kartoffeln, Butter b
Essen 2		Kaisergemüse in Holländischer Soße m,E mit BIO- Kartoffeln, Mandarine	Schmorkohl mit BIO- Schweinehackfleisch w und BIO- Kartoffeln, Apfelmus	Gemüsefrikadelle w,E mit Karottensoße und BIO- Kartoffeln, Apfel	Hackbällchen (Rind/Schw.) in Letschosoße w,E mit BIO- Reis, Banane
<b>Dienstag</b> Essen 1	<b>Neujahr</b>	BIO- Hähnchenbrust in Currysoße w mit Gemüsestreifen und BIO- Reis	Seelachsfilet w mit Kräutersoße w und BIO- Kartoffeln	BIO- Rührei m,E mit Rahmspinat w,M und BIO- Kartoffeln	BIO- Eierkuchen w,E,M mit Zucker
Essen 2		Blumenkohl- Käsemedaillon w,M,E,L mit Gemüesoße w, BIO- Kartoffeln, Salatbar	Tomaten- Zucchini soße w mit BIO- Penne w, Reibekäse m Gurkensalat	Vegetarisches Chili mit BIO- Bulgur w, Salatbar	BIO- Putengeschnetzeltes w mit Champignons und BIO- Reis, Apfelmus
<b>Mittwoch</b> Essen 1		Brühkartoffeln l mit frischen Kräutern, BIO- Brot w,R,	Bunter Linseneintopf l mit Thymian, BIO- Brot w,R	Kartoffelsuppe l mit BIO- Wiener, BIO- Brot w,R	Brühnudeln w,L,E mit BIO- Hühnerfleisch, BIO- Brot w,R
Essen 2		BIO- Hähnchen- Paprikapfanne w mit BIO- Reis, Obst	Frischkäsesoße „Philadelphia“ w,M mit BIO- Penne w, BIO- Schokopudding m	Sojageschnetzeltes w,s mit Paprika und BIO- Reis, Birnenkompott	Kartoffel- Zucchini Curry mit Kokosmilch, BIO- Kirschkäse m
<b>Donnerstag</b> Essen 1		BIO- Eierfrikassee w,E mit jungem Gemüse und Kartoffelpüree m,B	BIO- Schweinebraten mit Soße w, Bohnen und BIO- Kartoffeln	BIO- Eier in süß- saurer Soße w,E mit Möhren und BIO- Kartoffeln	BIO- Bratwurst (Schwein) mit Soße w, Sauerkraut und BIO- Kartoffeln
Essen 2		Vegetarischer Wirsingkohleintopf, BIO- Brot w,R, Dessert	Vanillemilchnudeln m,E,W, Salatbar	Tomaten- Suppentopf mit Eiernudeln w,E, BIO- Brot w,R, Obst	Bunter Kichererbsen Eintopf l, BIO- Brot w,R, Salatbar
<b>Freitag</b> Essen 1		Polentatasche m,w mit Tomatensoße w und BIO- Reis,	Fischfrikadelle w,M mit Honig- Senfsoße w,N und BIO- Kartoffeln	BIO- Schweinegulasch w mit Rotkohl und BIO- Kartoffeln	Fischstäbchen w mit Dillsoße w,M und BIO- Kartoffeln
Essen 2		Käse- Sahnesoße w,M mit bunten BIO- Spiralen w, Salatbar	Vegetarische Thaipfanne mit Kokosmilch und Kurkumareis, Karotten- Krautsalat	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung m, Sauerrahmdip m, Grüne Gurke	Bulgur- Gemüseauflauf w,M, Möhrensalat



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 e.K.  
Neuendorfer Str. 39b, 14480 Potsdam  
Tel. 03 31/ 2 75 17 44 (AB)  
Fax 03 31/ 2 75 17 27  
kueche@blauart.de