

# Speisenplan Juni 2021

## „Evangelische Grundschule Babelsberg“

Änderungen vorbehalten	1.6. – 4.6.2021	7.6. – 11.6.2021	14.6. – 18.6.2021	21.6. – 25.6.2021	28.6. – 30.6.2021
<b>Montag</b> Essen 1		Grießbrei <sub>w, M</sub> aus BIO- Milch mit Zimtucker	BIO- Jagdwurst (Schwein) in Tomatensoße <sub>w, N, L</sub> mit BIO- Spirelli <sub>w</sub>	BIO- Quark mit Schnittlauch <sub>M</sub> mit BIO- Kartoffeln, BIO- Butter <sub>M</sub>	Eierfrikassee <sub>w, E</sub> (BIO- Eier) mit jungem Gemüse und Kartoffelpüree <sub>M</sub> , Gemüsestücke
Essen 2		Quinoa- Erbsenfrikadelle mit Karottensoße <sub>w</sub> und BIO- Kartoffeln, Kirschkompott	Vegetarisches Schnitzel <sub>M, E, W, H</sub> mit Gemüsesoße <sub>w</sub> und BIO- Kartoffeln, Obst	Thaipfanne mit BIO- Hähnchenbrust und Gemüsestreifen, BIO- Reis, Banane	
<b>Dienstag</b> Essen 1	BIO- Putengulasch <sub>w</sub> mit Rotkohl und BIO- Kartoffeln	Fischstäbchen <sub>w</sub> mit Kräutersoße <sub>w</sub> und BIO- Kartoffeln	BIO- Eierkuchen <sub>w, E, M</sub> mit heißen Kirschen	BIO- Klopse <sub>w</sub> (Schwein) in pikanter Soße <sub>w</sub> mit Mischgemüse, Kartoffelpüree <sub>M</sub>	Tomaten- Hackfleischsoße <sub>w</sub> (BIO- Rind) mit BIO- Penne <sub>w</sub> , Obst
Essen 2	Pastinaken Steckrüben Rösti <sub>w, H, E</sub> mit Paprikasoße <sub>w</sub> und BIO- Reis, Salatbar	Zucchini- Tomatensoße <sub>w</sub> mit BIO- Penne <sub>w</sub> , BIO- Reibekäse <sub>M</sub> , Möhrensalat	Szegediner Krautgulasch <sub>w</sub> (BIO- Rind) mit BIO- Kartoffeln, Salatbar	Kürbis- Zucchini Curry mit BIO- Reis, Salatbar	
<b>Mittwoch</b> Essen 1	Vegetarischer Brühreis <sub>L</sub> , BIO- Brot <sub>w, R</sub> ,	Vegetarische Kartoffelsuppe <sub>L</sub> , BIO- Brot <sub>w, R</sub> ,	Grüne Bohneneintopf, BIO- Brot <sub>w, R</sub>	Tomaten- Frischkäsesoße <sub>w, M</sub> mit BIO- Penne <sub>w</sub> , Obst	Sommergemüseintopf mit frischen Kräutern, BIO- Brot <sub>w, R</sub> , BIO- Zitronenquark <sub>M</sub>
Essen 2	Sojabolognese <sub>S, L</sub> mit BIO- Penne <sub>w</sub> , BIO- Reibekäse <sub>M</sub> , BIO- Schokopudding <sub>M</sub>	Sojageschnetzeltes <sub>w, S, N</sub> mit Champignons und BIO- Reis, BIO- Quark mit Heidelbeeren <sub>M</sub>	Käse- Sahnesoße <sub>w, M</sub> mit bunten BIO- Spirelli <sub>w</sub> , BIO- Joghurt mit Kirschen <sub>M</sub>		
<b>Donnerstag</b> Essen 1	BIO- Rührer <sub>E, M</sub> mit Rahmspinat <sub>w, M</sub> und BIO- Kartoffeln	BIO- Hähnchennuggets <sub>w, E</sub> mit Soße <sub>w</sub> , Erbsen und BIO- Kartoffeln,	Gemüsefrikadelle <sub>w, E</sub> mit Erbsen in Sahnesoße <sub>w, M</sub> und BIO- Kartoffeln	Bunter Linseneintopf <sub>L</sub> mit Thymian, BIO- Brot <sub>w, R</sub> , BIO- Vanillepudding <sub>M</sub>	
Essen 2	Tomaten Suppentopf mit Eiernudeln <sub>w, E</sub> , BIO- Brot <sub>w, R</sub> , Salatbar	Kohlrabieintopf <sub>L</sub> mit frischen Kräutern, BIO- Brot <sub>w, R</sub> , Salatbar	Brühkartoffeln <sub>L</sub> mit frischen Kräutern, BIO- Brot <sub>w, R</sub> , Salatbar		
<b>Freitag</b> Essen 1	Seelachsfilet mit Honig- Senfsoße <sub>w, N</sub> und BIO- Kartoffeln	BIO- Hackbällchen (Schwein) in Gemüsesoße <sub>w</sub> mit BIO- Reis	Seehechtfilet <sub>w</sub> mit Dillsoße <sub>w, M</sub> und BIO- Kartoffeln	Fischfrikadelle <sub>w, M</sub> mit Tomatensoße <sub>w</sub> und BIO- Reis, Bunter Gemüsesalat	
Essen 2	Linsencurry mit Kokosmilch und BIO- Bulgur <sub>w</sub> , Gurkensalat	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <sub>M</sub> , BIO- Sauerrahmdip <sub>M</sub> , Grüne Gurke	Vegetarisches Gemüsecurry mit Kokosmilch und BIO- Reis, 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  
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