

Speisenplan März 2023

„Evangelische Grundschule Babelsberg“

Anderungen vorbehalten	1.3. – 3.3.2023	6.3. – 10.3.2023	13.3. – 17.3.2023	20.3. – 24.3.2023	27.3. – 28.3.2023
Montag					
Essen 1		BIO- Geflügelgeschnetzeltes w mit Gemüse und BIO- Reis	Tomaten- Hackfleischsoße (BIO- Rind) w mit BIO- Spirelli w	Milchreis (BIO- Milch) m mit Zimtucker	BIO- Quark mit Kräutern m mit Salzkartoffeln, BIO- Butter m
Essen 2		Schwarzwurzel Käse Rösti w, l, m mit Karottensoße w und Salzkartoffeln, Mandarine	Blumenkohl in Holländischer Soße e, m mit Salzkartoffeln, Apfel	Quinoa Erbsenfrikadelle mit Gemüsesoße w und Salzkartoffeln, Apfelmus	Blumenkohl- Käsemedaillon w, m mit Paprikasoße w und BIO- Reis, Banane
Dienstag					
Essen 1		Seelachsfilet w mit Kräutersoße w und Salzkartoffeln	BIO- Eierkuchen w, e, m mit Zucker	Fischfrikadelle w, m, Honig- Senfsoße w, n und Salzkartoffeln	Gemüseulasch w mit BIO- Rindfleisch und Kartoffelpüree m
Essen 2		Sojabolognese l, s mit BIO- Penne w, BIO- Reibekäse m, Gurkensalat	Vegetarischer Gemüseulasch w mit Salzkartoffeln, Apfelmus	Zucchini Tomatensoße w mit BIO- Spirelli w, BIO- Reibekäse m, Karotten- Krautsalat	Mediterranes Ratatouille Gemüse mit BIO- Reis, Salatbar
Mittwoch					
Essen 1	Grüne Bohneneintopf mit frischen Kräutern, BIO- Brot w, r	Linseneintopf l mit Thymian, BIO- Brot w, r	Vegetarische Brühnudeln w, e, l, BIO- Brot w, r	Bunter Erbseneintopf mit Majoran l, BIO- Brot w, r	Frühlingsgemüseintopf mit frischen Kräutern, BIO- Brot w, r
Essen 2	Frischkäsesoße „Philadelphia“ w, m mit BIO- Spirelli w, BIO- Vanillejoghurt m	Kürbis Zucchini Curry mit Kokosmilch und BIO- Reis, BIO- Quark mit Zitrone m	Sojageschnetzeltes w, s, n mit Paprika und BIO- Bulgur w, BIO- Kirschkjoghurt m	Vegane Hackbällchen w, g, s in Letschosoße mit BIO- Reis, Pflirsichkompott	Italienische Tomatensoße w mit BIO- Penne w, BIO- Reibekäse m, BIO- Schokopudding m
Donnerstag					
Essen 1	BIO- Bratwurst l (Schwein) mit Soße w (Rind), Sauerkraut und Salzkartoffeln	BIO- Eier in Senfsoße w, e, n mit Möhren und Kartoffelpüree m	BIO- Boulette (Schwein) w, e, n mit Soße w (Rind), grünen Bohnen, Salzkartoffeln	BIO- Hühnerfrikassee w, m mit jungem Gemüse und BIO- Reis	BIO- Hähnchennuggets w, l mit Soße w (Geflügel), Erbsen und BIO- Reis
Essen 2	Rote Linsensuppe mit Karotten, BIO- Brot w, r, Salatbar	Tomatensuppentopf mit Eiernudeln w, e, BIO- Brot w, r, Salatbar	Kichererbsen Suppe l, BIO- Brot w, r, Salatbar	Vegetarischer Weißkohleintopf l, BIO- Brot w, r, Salatbar	Hirsebrei (BIO- Milch) m mit Zimtucker, Salatbar
Freitag					
Essen 1	Backfischfilet w mit Petersiliensoße w und Salzkartoffeln	Thaipfanne mit BIO- Hähnchenbrust und Gemüsestreifen, BIO- Reis	Fischstäbchen w mit Dillssoße w, m und Salzkartoffeln	BIO- Schweineulasch w mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Kabeljaufilet mit Spreewälder Soße w, m, l und Salzkartoffeln
Essen 2	Mediterrane Gemüsepfanne mit Hirtenkäse m und BIO- Reis, Bunter Gemüsesalat	Gemüserösti r, e mit BIO- Bärlauch Dip m und Salzkartoffeln, Salatbar	Rote Pesto Soße w mit BIO- Penne w, BIO- Reibekäse m, Rote-Bete-Salat	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung m und BIO- Sauerrahmdip m, Salatbar	Käse- Lauchsoße w, m mit bunten BIO- Spirelli w, Möhrensalat



Essen 3: verschiedene Salatboxen

Frischetheke: Wir bieten täglich frische Obst- und Gemüsestücke zu jedem Mittagessen an.

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 LMV weisen wir darauf hin, dass unsere Speisen grundsätzlich Spuren von folgenden Allergenen enthalten können:

Deklarationen
M: Milchprodukte
E: Ei
C: Schalenfrüchte

L: Sellerie D: Dinkel
N: Senf G: Gerste
S: Soja H: Hafer
I: Sesam 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 28
essen@blauart.de