

-Schulspeisung Bisamkiez-
Speiseplan für den Monat Februar 2018



KW	Tag	Essen 1	Essen 2
5	Donnerstag 01.02.2018	Putenbrustbraten(I,A) mit Kaisergemüse (Bio) und Kartoffelspalten, Birnen dessert mit Streusel,(G)(4)	Spätzlepfanne(A) mit grünen Bohnen und Pilzen (Bio), Birnen dessert mit Streusel,(G)(4)
	Freitag 02.02.2018	Erbseneintopf(G) mit Rauchfleisch,(I) Brot,(K) Beerenmischung m. Vanillesoße,(G)(4)	Österreichischer Kaiserschmarrn(A,C) mit Beerenmischung,
7	Montag 12.02.2018	Spaghetti „Bolognese“(A,I) mit Reibekäse,(G) Rote Grütze mit Vanille Soße,(G)(3,4)	Kräuterquark(G) mit Salzkartoffeln,, Rote Grütze mit Vanille Soße,(G)(3,4)
	Dienstag 13.02.2018	Hackbraten(C) mit Soße,(A) Buttermöhren,, Kartoffeln, Schokobanane,(G)(7)	Gnocci(A,C,I) mit Rosenkohl (Bio) und Käse(G) überbacken, Schokobanane,(G)(7)
	Mittwoch 14.02.2018	Topfwurst(I) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, Vanillepudding mit Sirup, (3,5)(C,G)	Nudeln(C,G) mit Gorgonzola – Nuss – Sauce,(A,G) Vanillepudding mit Sirup,(C,G)(3,5)
	Donnerstag 15.02.2018	Geschmortes Schweinefilet,(I) Soße,(A) Buttererbsen,(A) Kartoffeln, Dunst - Ananaskompott,(1,6)	Eierreis(A,C) mit Wokgemüse und frische Kräuter, Dunst – Ananaskompott,(1)
	Freitag 16.02.2018	Wirsingkohleintopf(A) mit Fleischwürfel, Brot,(A,K) 1 Banane,(7)	Gefüllte Germknödel (G) mit Vanille Soße,(G) 1 Banane(7)
8	Montag 19.02.2018	Jägerschnitzel,(C) Tomatensoße,(A) Spirelli,(C) Rote Grütze mit Van. Soße,(G)(3,4)	Reis- Gemüse Mischung „Toskana“(I)(Wildreis, Broccoli, Mais), Rote Grütze mit Vanille Soße,(G)(3,4)
	Dienstag 20.02.2018	Süß – saure Eier,(C,A) Püree,(G) Karotte Rustika, Kirschquarkspeise,(G)(4)	Hausgemachtes Püree, glasierte Möhren, Möhrensoße,(A) 100% Bio, Kirschquarkspeise,(G)(4)
	Mittwoch 21.02.2018	Backfisch,(C,D) Senfsoße,(A) Kohlrabistreifen, bunter Reis, Pflirsich – Dessert,(G)(3,4)	Gemüse – Lasagne(C,G) (Möhren, Zucchini, Lauch) Pflirsich – Dessert,(G)(3,4)
	Donnerstag 22.02.2018	Hackbraten,(I,C,A) Soße,(A,I) Broccoli (Bio), Soß Hollandais,(A) Kartoffeln, 1 Gl. Schokomilch,(G)(6)	Tofu – Gemüse – Pfanne, 1 Gl. Schokomilch,(G)
	Freitag 23.02.2018	Kartoffelsuppe(A,I) mit frischem Gemüse (Bio), Wiener, Brot,(A,C,K) Apfelmus,(1)	Milchreis(G) mit Zucker und Zimt, Apfelmus,(1)
9	Montag 26.02.2018	Wurstgulasch(I) mit Maccaroni,(A,G) Frucht- Buttermilch,(G)	Rührei(C) mit Blumenkohl und Kartoffelpüree,(G) Frucht- Buttermilch,(G)(7)
	Dienstag 27.02.2018	Cevapcici vom Rind mit Gemüserreis und Paprikagemüse, Joghurt mit Mandarinen,(G)	Kartoffelauflauf mit Spargel, Broccoli und Blumenkohl,(Bio),frische Kräuter, Joghurt mit Mandarinen,(G)
	Mittwoch 28.02.2018	Pan. Fischfilet (D) auf Penne (C) mit fruchtiger Tomatensoße,(G) Götterspeise mit Vanille Soße,(G)	Vegetarische Linsen mit Spätzle,© frische Kräuter, Götterspeise mit Vanille Soße,(G)

Täglich stehen bunte Obst, Gemüse und Salatvariationen aus der Salatbar zur Verfügung!



Küche der Einrichtung: Tel.0331/289 7004

Küchenleiterin: P.Arndt

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1=Konservierungsstoffe, 2=Antioxidationsmittel, 3=Farbstoffe, 4=Geschmacksverstärker, 5=Süßstoffe,

Hauptallergene:

6=Phosphate, 7=gewachste Lebensmittel

A – Glutenhaltiges Getreide, **B** – Krebstiere, **C** - Eier, **D** – Fisch, **E** – Erdnüsse,
F – Sojabohnen, **G** – Milch (einschl. Laktose), **H** – Schalenfrüchte, **I** – Sellerie,
J – Senf, **K** – Sesamsamen, **L** – Lupinen, **M** – Weichtiere, **N** - Schwefeldioxid