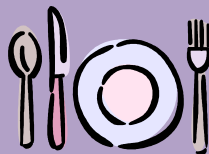


Schulspeisung Bisamkiez

Speiseplan für den Monat Januar 2019



KW	Tag	Essen 1	Essen 2
2	Montag 07.01.2019	Jagdwurststreifen in Tomatensoße (A,I), Spaghetti (C), Götterspeise m. Van. Soße (G)	Kräuterquark (G) , Salzkartoffeln, Leinöl , Götterspeise m. Van. Soße (G)
	Dienstag 08.01.2019	Fischfrikadelle (D,I), Blumenkohl (Bio), mit Soß Hollandais (A,G), Spätzle (C,G) oder Kartoffeln, 1 Gl. Fruchtmilch (G) (6,3)	Hirse –Apfel – Puffer (C) dazu Zitronenjoghurt (G), 1 Gl. Fruchtmilch (G) (6)
	Mittwoch 09.01.2019	Topfwurst (I) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, Vanillepudding mit Sirup (3,5)(C,G)	Spätzle-Auflauf (A,C,I) mit frischem Gemüse (Bio) und Käse (G) überbacken, Vanillepudding mit Sirup (3,5) (C,G)
	Donnerstag 10.01.2019	Hackbraten (C), Buttererbsen (Bio) (G), Kartoffeln, Fruchtojoghurt (G)	Vollkornnudeln (C) in Spinat- Pilz- Soße (A) Fruchtojoghurt (G)
	Freitag 11.01.2019	Linseneintopf (I) mit Wiener, Brot (A) 1 Banane (7)	Eierkuchen (C) mit Apfelmus, 1 Banane (7)
3	Montag 14.01.2019	Jägerschnitzel (C), Tomatensoße (A), Spirelli (C), Rote Grütze mit Van. Soße (G) (3,4)	Vegetarisches Chili mit Basmatireis (G), Rote Grütze mit Van. Soße (G) (1,4)
	Dienstag 15.01.2019	Krautgulasch (A) mit Salzkartoffeln, Joghurt mit Pfirsichen (1,3) (G)	Hausgemachtes Püree (G), glasierte Möhren (Bio), Möhrensoße (A), 100% Bio, Joghurt mit Pfirsichen (1,3) (G)
	Mittwoch 16.01.2019	Backfisch (I,A,D), Zitronensoße (A,G), Romanescogemüse (Bio), Basmati- Reis, Birnen - Dessert (G)	Pommersche Grüne- Bohnen- Pfanne (G), Salzkartoffeln, Birnen- Dessert (G)
	Donnerstag 17.01.2019	Schweinelauchsbraten mit Sauerkraut, Soße (A,I), Püree (G) o. Kartoffeln, 1 Gl. Schokomilch (G) (1,6)	Frischer Broccoli auf Bandnudeln (C), Sahnesoße (A,G) mit frischen Kräutern, 1 Gl. Schokomilch (G)
	Freitag 18.01.2019	Wirsingkohl – Eintopf (A), (Bio), mit Fleischwürfeln , 1 Riegel,	Schokoladensuppe (G,H) dazu Zwieback (A), 1 Riegel,
4	Montag 21.01.2019	Wurstgulasch in pikanter Tomaten - Basilikum –Soße (A,G), Makkaroni (C), Fruchtbuttermilch (1,4) (G)	Fitness –Pfanne (Kartoffelspalten, Paprika, Zucchini, Tomate, Lauch) dazu hausgemachtes Dressing (G), Fruchtbuttermilch (1) (G)
	Dienstag 22.01.2019	Schweinesteak mit Letscho (AG), Parboid - Reis, Dessert mit Mandarinen (G) (1,4)	Kartoffel - Rosenkohl – Auflauf mit Käse (A,G) überbacken, Dessert mit Mandarinen (G) (1,6)
	Mittwoch 23.01.2019	Frikassee vom Huhn (A,G), Klöpschen, Blumenkohl (Bio), Kartoffeln, Joghurt mit Früchten (G)	Geb. Camembert (I,C,G) mit Preiselbeer Soße, Püree (G), Möhrenrohkost (N) (6), Joghurt mit Früchten (G)
	Donnerstag 24.01.2019	Pan. Putenschnitzel (C), Soße (A,G,I), Butterbohnen, Kartoffeln, Fruchtgelee mit Sahnehaube (N,G) (4,6)	Lasagne (C) mit Blattspinat (Bio) und Käse (G) überbacken, Fruchtgelee mit Sahnehaube (N,G)
	Freitag 25.01.2019	Möhreneintopf (A) mit Rindfleisch, Vollkornbrot (A) Apfelmus (1)	Milchreis (G) mit Zucker und Zimt, Apfelmus (1)
	Samstag 26.01.2019	Kalbsgulasch, Butterspätzle (C) oder Salzkartoffeln, 1 Stück Kuchen (A, C, G)	Champignon – Pfanne (G,C), Rosmarin – Kartoffeln, hausgemachtes Dressing (G), 1 Stück Kuchen (A,C,G)
5	Montag 28.01.2019	Spaghetti „Bolognese“ mit Parmesankäse (G), Götterspeise mit Van. Soße (G)	Marinierter Hering „Hausfrauen Art“ (G), Götterspeise mit Van. Soße (G)
	Dienstag 29.01.2019	Paniertes Schollenfilet (A,C,G), Broccoliröschen (Bio), bunter Basmati – Reis, 1 Glas Schokomilch (G)	Gebackene Süßkartoffeln mit Avocado – Paprika – Creme (G), 1 Glas Schokomilch (G)
	Mittwoch 30.01.2019	Königsberger Klopse (C, A, G), Fingermöhren (Bio), Kartoffeln, 1 Eis (G)	Gebackener Schafkäse (G) mit Tomatenragout dazu Risotto, frische Kräuter, 1 Eis (G)
	Donnerstag 31.01.2019	Sauerbraten mit Apfelrotkohl, Kartoffelklöße oder Kartoffeln, Quarkspeise mit Pfirsichspalten (G)	Gedünsteter Bio – Tofu auf asiatischem Gemüse (Bio) dazu Vollkornreis, Quarkspeise mit Pfirsichen (G)
	Freitag 01.02.2019	Brühnudeln (C), Geflügelfleisch, Vollkornbrot (C), Kirschkompott	Grießbrei (G) mit warmen Kirschen

Dazu ein buntes Angebot an Obst, Gemüse und Salaten !

Winterferien vom 04.02.2019 – 08.02.2019

Küche der Einrichtung: Tel.0331/289 7004

Küchenleiterin: P. Arndt



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1=Konservierungsstoffe, 2=Antioxidationsmittel, 3=Farbstoffe, 4=Geschmacksverstärker, 5=Süßstoffe, 6=Phosphate, 7=gewachste Lebensmittel

Hauptallergene: 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