



Schulspeisung Bisamkiez Speiseplan für den Monat Januar 2026



KW	Tag	Essen 1	Essen 2
2	Montag 05.01.2026	Jagdwurstwürfel in Tomatensoße und Bio Nudeln (A1,C) Wackelpudding mit Van. Soße (3,G)	Süßkartoffel-Pfanne mit Dip (G) Wackelpudding mit Van. Soße (G,3)
	Dienstag 06.01.2026	Hähnchengeschnetzeltes mit Bio Basmatireis (G) Schoko Kuss (A1,G)	Buttermöhren (G) mit Kräuterpüree (G) und Sahnesoße (A1,G), Schoko Kuss (G,A1)
	Mittwoch 07.01.2026	Fischfiguren mit Gemüse, Kräutersoße und Kartoffeln (A1,G,D), Schokomilch (G)	Pommersche grüne Bohnen-Pfanne (A1,G) Petersilienkartoffeln, Schokomilch (G)
	Donnerstag 08.01.2026	Kasslerbraten mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln Kirschkompott	Kartoffel-Gemüse-Auflauf (A1,C,G) Kirschkompott
	Freitag 09.01.2026	Weißkohl-Eintopf (A1) mit Fleischwürfel, Brot (A1,A3) 1 Riegel (A1,G,E,A4)	Eierkuchen mit Apfelmus (A1,G,C,2) 1 Riegel (A1,A4,G,E)
3	Montag 12.01.2026	Bio Spaghetti „Bolognese“ mit Reibekäse (A1,C) Obst	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne (A1,G) Obst
	Dienstag 13.01.2026	Hühnerfrikassee mit Bio Reis (A1,G) Mandarinen Dessert	Veg.Ravioli auf Tomatenragout (A1,C,G) Mandarinen-Dessert
	Mittwoch 14.01.2026	Fischfilet mit Kartoffeln und Gemüse, Kräutersoße (A1,G,D), Riegel (A1,G,1)	Überbackener Blumenkohl in Rahmsauce und Püree (G) Riegel (A1,G,1)
	Donnerstag 15.01.2026	Kochklops mit Buttergemüse und Kartoffeln (A1,C,G) Fruchtgelee (3,1)	Lasagne (G,C,A1) mit Blattspinat und Käse überbacken Fruchtgelee (3,1)
	Freitag 16.01.2026	Möhreneintopf mit Rindfleisch und Brot (A1,A3) Apfelmus (2)	Milchreis (G) mit Zucker und Zimt Apfelmus (2)
4	Montag 19.01.2026	Bio Nudeln mit Fleischklößchen in Tomatensoße (A1,G) Götterspeise mit Van. Soße (G,3)	Sahne Hering „Hausfrauen Art“(G,D), Salzkartoffeln Götterspeise mit Van. Soße (G,3)
	Dienstag 20.01.2026	Pan. Seelachs (A1,D,C), Broccoli Röschen (Bio) und Bio Basmatireis , Fruchtjoghurt (G)	Asia Nudeln (A1,C) mit Gemüse und Sojasauce (F) Fruchtjoghurt (G)
	Mittwoch 21.01.2026	Bauernroulade mit Rotkohl und Kartoffeln (A1,C) Birnen Dessert	Kichererbsen-Gemüse-Curry mit Bio Reis (F) Birnen Dessert
	Donnerstag 22.01.2026	Hähnchen Nuggets mit Erbsen und Kartoffeln (A1,1) Keks (A1,1,G)	Kräuterquark mit Petersilienkartoffeln (G) Keks (A1,1,G)
	Freitag 23.01.2026	Grüne Bohneneintopf mit Vollkornbrot (A1,A3) Schokomilch (G,1)	Kartoffelpuffer mit Apfelmus (A1,C,1) Schokomilch (G,1)
5	Montag 26.01.2026	Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Bio Nudeln (A1,C) Kuchen (A1,1,C,G)	Gebackener Schafskäse auf Paprikaragout und Bio Reis (A1,G,1), Kuchen (A1,G,C,1)
	Dienstag 27.01.2026	Schweinefilet mit Buttergemüse und Kroketten (A1,C) Fruchtquark (G,1)	Thunfischpasta mit Käse und Rucola (A1,C,D) Fruchtquark (G,1)
	Mittwoch 28.01.2026	Fischstäbchen mit Gemüse, Kräutersoße und Kartoffeln (A1,D,G), Nippon (A1,G,2)	Eierfrikassee mit Petersilienkartoffeln (A1,G,C) Nippon (A1,G,2)
	Donnerstag 29.01.2026	Puten Gyros mit Tzatziki und Bio Reis (G) Riegel (A1,G,2)	Tortellini-Auflauf mit Käse überbacken (A1,C,G) Riegel (A1,G,2)
	Freitag 30.01.2026	Erbseneintopf mit Vollkornbrot (A1,A3) Banane	Quarkkeulchen mit Fruchtsoße (A1,C,1) Banane

Dazu ein buntes Angebot an Obst, Gemüse und Salaten.

Tel. 0331/289 7004 Mail : Schulspeisung-Bisamkiez@rathaus.potsdam.de Kü.Leiter: Th. Lehmann

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1= Konservierungsstoffe, 2=Antioxidationsmittel, 3= Farbstoffe, 4=Geschmacksverstärker
5= Süßstoffe, 6= Phosphate, 7= gewachste Lebensmittel, 8= Jodsalz

Hauptallergene:

A- Glutenhaltiges Getreide, A1-Weizen, A2-Gerste, A3-Roggen, A4-Hafer, B- Krebstiere, C- Eier, D- Fisch
E- Erdnüsse, H-Schalenfrüchte, H1-Pecanuss, H2-Haselnuss, H3-Kaschnuss, H4-Mandel, H5-Paranuss
H6-Walnuss, H7-Pistazie, H8-Macadamianuss
F- Sojabohnen, G- Milch (einschl. Laktose), I- Sellerie
J-Senf, K- Sesamsamen, L- Lupinen, M- Weichtiere, N- Schwefeldioxid