



Schulspeisung Bisamkiez

Speiseplan für den Monat März 2025



KW	Tag	Essen 1	Essen 2
10	Montag 03.03.2025	Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Bio Nudeln (A1) Pudding (G,2,3)	Schupfnudel-Pfanne (A1,G) Pudding (G,2,3)
	Dienstag 04.03.2025	Hühnerfrikassee mit Bio Reis (A1,G) Fruchtjoghurt (G,2)	Überbackener Blumenkohl mit Rahmsoße und Püree (A1,G), Fruchtjoghurt (G,2)
	Mittwoch 05.03.2025	Fischstäbchen mit Gemüse und Kartoffelpüree (A1,G,D), Pflirsichdessert	Schwarzwurzel- Knusper-Karree mit Kartoffelstampf (A1,G), Pflirsichdessert
	Donnerstag 06.03.2025	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln (A1) Riegel (A1,G,2)	Gemüsen Nuggets mit Petersilienkartoffeln (A1,2) Riegel (A1,2)
	Freitag 07.03.2025	Grüne Bohneneintopf mit Vollkornbrot (A1,A2,A3,K) Obst	Eierkuchen mit Apfelmus (A1,G,2) Obst
11	Montag 10.03.2025	Putengulasch mit Bio Nudeln (A1,C) Wackelpudding mit Van. Soße (G,3)	Eierreis mit Wokgemüse (C) Wackelpudding mit Van. Soße (G,3)
	Dienstag 11.03.2025	Fischfiguren (A1,D) mit Gemüse, Kräutersoße und Püree , Schaum Kuss (G, A1)	Rührei mit Spinat und Kartoffeln (C,G) Schaum Kuss (A1,G)
	Mittwoch 12.03.2025	Hähnchengeschnetzeltes (A1,G) mit Bio Reis Schokomilch (G)	Fitness-Pfanne mit Dip (G), (Kartoffelecken, Gemüse) Schokomilch (G)
	Donnerstag 13.03.2025	Putenfleischkäse (A1) mit Bohnen und Kartoffeln Kirschkompott	Schmorgurken mit Petersilienkartoffeln (A1,G) Kirschkompott
	Freitag 14.03.2025	Weißkohleintopf mit Vollkornbrot (A1,A2,A3,K) Quarkspeise (G)	Grießbrei (A1,G) mit warmer Fruchtsoße Quarkspeise (G)
12	Montag 17.03.2025	Wurstgulasch auf Bio Nudeln (A1,C) Vanillepudding (G,3)	Kürbis-Buletten auf Orangenporree (A1,G) Vanillepudding (G,3)
	Dienstag 18.03.2025	Hähnchenbrust mit Balkangemüse und Basmatireis (Bio), Mandarinen- Dessert	Linsen Bolognese mit Vollkornnudeln (A1,C) Mandarinen-Dessert
	Mittwoch 19.03.2025	Fischfilet (D), Kartoffeln, Gemüse und Kräutersoße (A1,G), Schokobanane (G)	Gemüsepfanne mit Kartoffelecken (G,C) Schokobanane (G)
	Donnerstag 20.03.2025	Spinat mit Rührei und Kartoffeln (G) Fruchtgelee (3)	Veg. Kohlroulade (A1) mit Petersilienkartoffeln Fruchtgelee (3)
	Freitag 21.03.2025	Möhreneintopf mit Fleischwürfel und Brot (A1,K) Obst	Schokoladensuppe (G) dazu Zwieback (A1) Obst
13	Montag 24.03.2025	Spaghetti (Bio) „Bolognese“ mit Reibekäse (A1,C) Götterspeise mit Van. Soße (G)	Gefüllte Zucchini mit Kräutersoße ,Püree (A1,G) Götterspeise mit Van. Soße (G)
	Dienstag 25.03.2025	Pan. Seelachs (A1,G,C), Broccoli Röschen und Basmatireis (Bio) , 1 Eis (G)	Asia Nudeln (A1,C,F) mit Gemüse und Sojasoße 1 Eis (G)
	Mittwoch 26.03.2025	Hähnchen Gyros mit Tzatziki und Bio Reis (G) Obst	Kartoffel-Gemüse-Feta -Auflauf (A1,G) Obst
	Donnerstag 27.03.2025	Kochklopse mit Kapernsoße, Fingermöhren und Kartoffeln (A1,G), Erdbeerquark (G)	Kräuterquark (G) mit Petersilienkartoffeln Erdbeerquark (G)
	Freitag 28.03.2025	Erbseneintopf mit Fleischwürfel, Brot (A1,K) Kirschkompott	Kartoffelpuffer (A1,C) mit Apfelmus Kirschkompott
14	Montag 31.03.2025	Bio Nudeln mit Fleischklößchen und Tomatensoße (A1,G), Mango-Joghurt (G,2)	Rahmchampignons mit Semmelknödel (A1,G) Mango-Joghurt (G,2)

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