



Schulspeisung Bisamkiez

Speiseplan für den Monat März 2026



KW	Tag	Essen 1	Essen 2
10	Montag 02.03.2026	Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Bio Nudeln (A1) Pudding (G,2,3)	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne (A1,G,C) Pudding (G,2,3)
	Dienstag 03.03.2026	Hühnerfrikassee mit Bio Reis (A1,G) Obst	Überbackener Blumenkohl mit Rahmsoße und Püree (A1,G), Obst
	Mittwoch 04.03.2026	Fischstäbchen mit Gemüse und Kartoffelpüree (A1,G,C,D), Pflirsichdessert	Schwarzwurzel- Knusper-Karree mit Kartoffelstampf (A1,G), Pflirsichdessert
	Donnerstag 05.03.2026	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln (A1) Riegel (A1,G,2)	Gemüse Puffer mit Kräuterquark (A1,2) Riegel (A1,2)
	Freitag 05.03.2026	Grüne Bohneneintopf mit Vollkornbrot (A1,A2,A3,K) Obst	Quarkkeulchen mit Apfelmus (A1,G,C,2) Obst
11	Montag 09.03.2026	Putengulasch mit Bio Nudeln (A1,C) Wackelpudding mit Van. Soße (G,3)	Eierreis mit Wokgemüse (C,F) Wackelpudding mit Van. Soße (G,3)
	Dienstag 10.03.2026	Fischfiguren (A1,C,D) mit Gemüse, Kräutersoße und Püree, Schaum Kuss (G,A1)	Rote Beete Frikadelle mit Püree (C,G) Schaum Kuss (A1,G)
	Mittwoch 11.03.2026	Hähnchengeschnetzeltes (A1,G) mit Bio Reis Obst	Rührei mit Spinat und Kartoffeln (C,G) Obst
	Donnerstag 12.03.2026	Putenfleischkäse (A1,2) mit Gemüse und Kartoffeln Kirschkompott	Schmorgurken mit Petersilienkartoffeln (A1,G) Kirschkompott
	Freitag 13.03.2026	Weißkohleintopf mit Vollkornbrot (A1,A2,A3,K) Obst	Grießbrei (A1,G) mit warmer Fruchtsoße Obst
12	Montag 16.03.2026	Wurstgulasch auf Bio Nudeln (A1,C) Vanillepudding (G,3)	Steckrüben Rösti auf Gemüseragout (A1,G) Vanillepudding (G,3)
	Dienstag 17.03.2026	Hähnchenbrust mit Balkangemüse und Basmatireis (Bio), Mandarinen- Dessert	Linsen Bolognese mit Vollkornnudeln (A1,C) Mandarinen-Dessert
	Mittwoch 18.03.2026	Fischfilet, Kartoffeln, Gemüse und Kräutersoße (A1,G,D), Obst	Gemüsepfanne mit Kartoffelecken (G,C) Obst
	Donnerstag 19.03.2026	Hacksteak mit Paprikasoße und Bio Reis (G) Fruchtgelee (3)	Veg. Kohlroulade (A1) mit Petersilienkartoffeln Fruchtgelee (3)
	Freitag 20.03.2026	Möhreneintopf mit Fleischwürfel und Brot (A1,K) Obst	Schokoladensuppe (G) dazu Zwieback (A1) Obst
13	Montag 21.03.2026	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 22.03.2026	Pan. Seelachs (A1,G,C,D), Broccoli Röschen und Basmatireis (Bio), 1 Eis (G)	Asia Nudeln (A1,C,F) mit Gemüse und Sojasoße 1 Eis (G)
	Mittwoch 23.03.2026	Hähnchen Gyros mit Tzatziki und Bio Reis (G,2) Obst	Kartoffel-Gemüse-Feta -Auflauf (A1,G) Obst
	Donnerstag 24.03.2026	Kochklopse mit Kapernsoße, Fingermöhren und Kartoffeln (A1,G,2), Erdbeerquark (G)	Kräuterquark (G) mit Petersilienkartoffeln Erdbeerquark (G)
	Freitag 25.03.2026	Erbseneintopf mit Fleischwürfel, Brot (A1,K) Obst	Eierkuchen (A1,C) mit Apfelmus Obst

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