



Schulspeisung Bisamkiez

Speiseplan für den Monat Mai 2022



KW	Tag	Essen 1	Essen 2
18	Montag 02.05.2022	Jagdwurstwürfel in Tomatensoße (A) und Nudeln (A,C) , Erdbeerquark (G)	Gefüllte Zucchini-schnitte mit Käse überbacken (G) dazu Kräuterpüree (G), Erdbeerquark (G)
	Dienstag 03.05.2022	Rinder-Hacksteak mit Gemüse (Bio) und Petersilienkartoffeln , Pfirsichdessert	Gebackener Camembert mit Püree und Preiselbeerssoße , Pfirsichdessert
	Mittwoch 04.05.2022	Fischstäbchen (A, D) mit Fingermöhren und Reis Schokopudding (G)	Rahmchampignons (A, G) mit Rosmarinkartoffeln Schokopudding (G)
	Donnerstag 05.05.2022	Schashlick- Pfanne (Zwiebel,Paprika,Tomate) mit Kartoffelspalten (A) , Vanilledessert (A,3)	Gedünsteter Bio Tofu auf Asia-Gemüse, Reis Vanilledessert (A,3)
	Freitag 06.05.2022	Möhreneintopf (Bio) mit Rindfleisch, Brot (A, K) 1 Stück Obst	Gefüllte Germknödel mit Vanillesoße (G, A) 1 Stück Obst
19	Montag 09.05.2022	Spaghetti „Bolognaise“ mit Parmesan (A, C), Wackelpudding mit Van. Soße (G,3)	Gemüse Nuggets, Kaisergemüse (Bio) und Püree (G) Wackelpudding mit Van. Soße (G,3)
	Dienstag 10.05.2022	Alaska-Seelachs mit Gemüse, Kräutersoße und Reis , Schoko Küsschen (G)	Veg. Tortellini mit Sahnesoße (A,G), Schoko Küsschen (G)
	Mittwoch 11.05.2022	Hackbraten mit Buttergemüse (Bio) und Kartoffeln Schokomilch (G)	Süßkartoffel-Pfanne mit Dip (G) Schokomilch (G)
	Donnerstag 12.05.2022	Kassler Braten (A) mit Bohnen (Bio) und Kartoffeln Kirschkompott	Schmorgurken mit Petersilienkartoffeln Kirschkompott
	Freitag 13.05.2022	Weißkohleintopf mit Vollkornbrot (A) 1 Riegel	Milchreis (G) mit Apfelmus und Zucker, Zimt 1 Riegel
20	Montag 16.05.2022	Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Spirelli (A,C) Mango-Joghurt (G)	Penne-Broccoli-Auflauf mit Mozzarella (G) überbacken Mango-Joghurt (G)
	Dienstag 17.05.2022	Pan. Fischfilet (A, D) mit Gemüse (Bio) und Kartoffeln Mandarinen Dessert	Veg. Maultaschen mit Kräutersoße (A, C) Mandarinen-Dessert
	Mittwoch 18.05.2022	Bratwurstscheiben in Curry-Tomatensoße mit Kartoffelecken (A), Donut (A,C)	Thunfischpasta (A, D) mit frischem Rucola (Bio) Donut (A,C)
	Donnerstag 19.05.2022	Hähnchen-Curry mit Basmatireis (G), Rote Grütze (3)	Veg. Kohlroulade (A) mit Petersilienkartoffeln Rote Grütze (3)
	Freitag 20.05.2022	Grüne Bohneneintopf (Bio) mit Fleischwürfel und Brot , 1 Stück Obst	Pancakes (A, C) mit Fruchtsoße 1 Stück Obst
21	Montag 23.05.2022	Spaghetti (A, C) „Bolognaise“ mit Parmesan Götterspeise mit Van. Soße (G)	Rote –Linsen-Curry mit Basmatireis Götterspeise mit Van. Soße (G)
	Dienstag 24.05.2022	Pan. Seelachs (A,G,C), Broccoli Röschen (Bio) und Basmatireis , 1 Eis (G)	Spinatauflauf (Bio) mit Käse überbacken 1 Eis (G)
	Mittwoch 25.05.2022	Hähnchen-Gyros mit Tzatziki und Kartoffelecken, Schokomilch (G)	Thai – Gemüse mit Kokosmilch und Reis Schokomilch (G)
	Donnerstag 26.05.2022	Himmelfahrt	Himmelfahrt
	Freitag 27.05.2022	Unterrichtsfrei	Unterrichtsfrei
22	Montag 30.05.2022	Wurstgulasch mit Spirelli (A,C) Mango Joghurt (G)	Fitnesspfanne (Kartoffelecken, Paprika, Tomate, Lauch, Zucchini) mit Dip (G) Mango Joghurt (G)
	Dienstag 31.05.2022	Schnitzel (A, C) mit Spargelragout (A, G) und Petersilienkartoffeln, Schokopudding (G)	Kräuterquark (G) mit Petersilienkartoffeln und Leinöl Schokopudding (G)

Dazu ein buntes Angebot an Obst, Gemüse und Salaten.

Tel. 0331/289 7004 Mail : Thomas.Lehmann@rathaus.potsdam.de Küchenleiter: Th. Lehmann

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

Hauptallergene:

A- Gluten haltiges 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

