



Schulspeisung Bisamkiez

Speiseplan für den Monat Oktober 2024



KW	Tag	Essen 1	Essen 2
40	Dienstag 01.10.2024	Hähnchengeschnetzeltes mit Bio Reis (A1) Fruchtmilch (G,3)	Frühlingsrolle mit Bio Basmatireis (A1,2) Fruchtmilch (G,3)
	Mittwoch 02.10.2024	Rotbarsch mit Broccoli, Dillsoße und Kartoffeln (A1,G,D) , Pfirsichdessert	Kichererbsen-Gemüse-Curry (F) Pfirsichdessert
	Donnerstag 03.10.2024	Feiertag	Feiertag
	Freitag 04.10.2024	Brückentag	Brückentag
41	Montag 07.10.2024	Jägerschnitzel mit Spirelli und Tomatensoße (A1,G,C) Kirschjoghurt (G)	Süßkartoffelpfanne mit Dip (G) Kirschjoghurt (G)
	Dienstag 08.10.2024	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (G) Mandarinendessert	Sahnehering mit Hausfrauensoße und Petersilienkartoffeln (G,D), Mandarinendessert
	Mittwoch 09.10.2024	Seelachs mit Broccoli, Kräutersoße und Bio Reis (A1,G), Vanillemilch (G)	Gebratener Tofu auf Schmortomaten, Bio Reis (A1,F,G) Vanillemilch (G)
	Donnerstag 10.10.2024	Boulette mit Rahmgemüse und Kartoffelbrei (A1,G,C) Rote Grütze mit Van. Soße (G)	Veg. Kohlroulade (G) mit Kartoffelpüree (G) Rote Grütze mit Van. Soße (G)
	Freitag 11.10.2024	Weißkohleintopf mit Fleischwürfel und Brot (A1,K) Riegel (A1,G)	Eierkuchen (A1,G,C) mit Apfelmus (2) Riegel (A1,G)
42	Montag 14.10.2024	Jagdwurstwürfel in Tomatensoße, Bio Nudeln (A1,C) Donut (A1,C)	Gebackener Schafskäse auf Paprikaragout und Bio Reis (A1,G), Donut (A1,C)
	Dienstag 15.10.2024	Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffeln (A1) Fruchtquark (G)	Bio Nudeln mit Spinatsoße (A1,G,C) Fruchtquark (G)
	Mittwoch 16.10.2024	Fischfilet mit Gemüse (Bio) und Kräutersoße, Püree (A1,C,G,D), Schokopudding (G)	Schwarzwurzel Knusper Karree (A1,C) mit Kartoffelstampf Schokopudding (G)
	Donnerstag 17.10.2024	Pfannen Gyros mit Tzatziki und Bio Reis (A1,C,G) Obst	Kartoffel-Gemüse - Auflauf (A1,G) Obst
	Freitag 18.10.2024	Möhreneintopf (Bio) mit Vollkorn Brot (A1,K) Müsli Riegel (A1,G,H)	Hefeklöße mit Heidelbeersoße (A1) Müsli Riegel (A1,G,H)

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

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