



Schulspeisung Bisamkiez

Speiseplan für den Monat Oktober 2025



KW	Tag	Essen 1	Essen 2
40	Mittwoch 01.10.2025	Backfisch mit Broccoli, Dillsoße und Kartoffeln (A1,G,D) , Pfirsichdessert	Kichererbsen-Gemüse-Curry (F) Pfirsichdessert
	Donnerstag 02.10.2025	Eier in Senfsoße mit Buttermöhre und Kartoffelstampf (A1,C,G), Obst	Steckrüben Rösti mit Kartoffelstampf (A1,G,C) Obst
	Freitag 03.10.2025	Feiertag	Feiertag
41	Montag 06.10.2025	Jägerschnitzel mit Bio Spirelli und Tomatensoße (A1,G,C), Kirschjoghurt (G)	Süßkartoffelpfanne mit Dip (G) Kirschjoghurt (G)
	Dienstag 07.10.2025	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (G) Mandarinendessert	Sahnehering mit Hausfrauensoße und Petersilienkartoffeln (G,D), Mandarinendessert
	Mittwoch 08.10.2025	Seelachs mit Broccoli, Kräutersoße und Bio Reis (A1,G), Vanillemilch (G)	Gebratener Tofu auf Schmortomaten, Bio Reis (A1,F,G) Vanillemilch (G)
	Donnerstag 09.10.2025	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 10.10.2025	Weißkohlentopf mit Fleischwürfel und Brot (A1,K) Riegel (A1,G)	Eierkuchen (A1,G,C) mit Apfelmus (2) Riegel (A1,G)
42	Montag 13.10.2025	Jagdwurstwürfel in Tomatensoße, Bio Nudeln (A1,C) Donut (A1,C)	Gebackener Schafskäse auf Paprikaragout und Bio Reis (A1,G), Donut (A1,C)
	Dienstag 14.10.2025	Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffeln (A1) Fruchtquark (G)	Bio Nudeln mit Spinatsoße (A1,G,C) Fruchtquark (G)
	Mittwoch 15.10.2025	Fischfilet mit Gemüse (Bio) und Kräutersoße, Püree (A1,C,G,D), Schokopudding (G)	Hirse Käse Tale mit Kartoffelstampf (A1,G,C) Schokopudding (G)
	Donnerstag 16.10.2025	Pfannen Gyros mit Tzatziki und Bio Reis (A1,C,G) Obst	Kartoffel-Gemüse - Auflauf (A1,G) Obst
	Freitag 17.10.2025	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