

-Schulspeisung Bisamkiez-
Speiseplan für den Monat September 2020



KW	Tag	Essen 1	Essen 2
36	Dienstag 01.09.2020	Rostbratwurst (I) Bayrisch Kraut, (A) Püree, (hausgemacht) 1 Gl. Schokomilch,(G)(6)	Nudel – Gemüse- Pfanne(A) mit frischen Kräutern(Bio), 1 Gl. Schokomilch,(G)(4)
	Mittwoch 02.09.2020	Backfisch(D) auf Blattspinat(Bio) dazu Kartoffelecken, Zitronen- Joghurt – Dessert,	Veggie – Chili con Carne mit Basmatireis, Zitronen- Joghurt- Dessert,
	Donnerstag 03.09.2020	Holzfallersteak, Karotte“ Rustika“ (Bio), Kartoffelspalten, Vanillepudding mit Kirschen,(G)(4,6)	Bandnudeln mit Spinat(Bio) – Pilz(Bio) – Soße (A), Vanillepudding mit Kirschen,(G)
	Freitag 04.09.2020	Grüne Bohnen Eintopf mit Fleischwürfel(I), Vollkorn Brot, (K) 1 Eis,(G)(4,6)	Kartoffelpuffer(C) mit Apfelmus, 1 Eis, (G)(1)
37	Montag 07.09.2020	Jagdwurststreifen(I) in Tomatensoße (A, I) Spaghetti (C), Götterspeise m. Van. Soße, (G)	Sahnehering „Hausfrauen Art“ (G) Salzkartoffeln Götterspeise mit Van. Soße,(G)(3,4)
	Dienstag 08.09.2020	Geflügel Frikassee (A, I) mit Spargel, Blumenkohl(Bio) und Fleischklößchen, (I) Basmatireis, Schoko – Dessert mit Sahnehaube,(G)(4)	Fitness- Pfanne (Kartoffelspalten, Paprika, Tomate, Lauch, Zucchini (Bio), dazu hausgemachten Dressing (G) Schoko – Dessert mit Sahnehaube (G)(4)
	Mittwoch 09.09.2020	Topfwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, Vanillepudding mit Sirup,(G)(4,6)	Vegetarische Lasagne(A,I) mit Blattspinat(Bio) und Käse(G) überbacken, Vanillepudding mit Sirup (G)(4)
	Donnerstag 10.09.2020	Hausgemachte Bouletten(C,I,K), Bohnengemüse(Bio), Kartoffeln, Blutorange – Joghurt- Creme,„(G)(6)	Gnocchi, Zitronen- Buttersoße, Cocktailtomaten(Bio) und Broccoli(Bio), Blutorange- Joghurt- Creme,(G)
	Freitag 11.09.2020	Brühnudeln mit Geflügelfleisch (A,) Vollkorn Brot, (K) 1 Banane,(7)	Grießbrei (G, A) mit warmen Kirschen 1 Banane, (7)
38	Montag 14.09.2020	Jägerschnitzel, (C) Tomatensoße, (A) Spirelli, (C) Rote Grütze mit Van. Soße,(G)(3,4)	Gebratener Tofu(Bio) auf Schmortomaten(Bio) dazu Risotto, Rote Grütze mit Van. Soße,(G)(3,4)
	Dienstag 15.09.2020	Paniertes Schollenfilet auf Ratatouille (Bio), Basmatireis Quarkspeise mit Mandarinen,(G)(4,6)	Zucchini schnitte(Bio) gefüllt mit Ziegenfrischkäse (G) Kräutersoße (A, I), Püree (G) Quarkspeise mit Mandarinen (G)(4,6)
	Mittwoch 16.09.2020	Pfannen-Gyros mit Reis und Zatziki, (A, G) Birnenpudding mit Schokosoße (G,C)(4,6)	Vegetarische Krautnudeln, (Weißkohl, Bio) frische Kräuter, (Bio) Birnenpudding mit Schokosoße (G,C)
	Donnerstag 17.09.2020	Hackbraten (Rind+ Schweinefleisch) (A, G) Soße, Butter- Bohnen (Bio), Salzkartoffeln Kokos- Joghurt- Dessert,(A,G)	Couscous mit Gemüseragout Kokos- Joghurt- Dessert (A,G)
	Freitag 18.09.2020	Erbsen- Eintopf(A) (Bio) mit Rauchfleischwürfel (I) Vollkorn Brot, (A)(6), 1 Stk. Kuchen,(A,C,G)	Schokoladensuppe (G, H) dazu Zwieback (A) 1Stk. Kuchen (A, C, G)
39	Montag 21.09.2020	Wurstgulasch in pikanter Tomaten-Basilikum-Soße (A,G) Makkaroni (C), Fruchtbuttermilch (1,4)(G)	Vegetarischer Kartoffelaufauf (A, I, C) mit Gemüse der Saison (Bio), Fruchtbuttermilch (G)(3)
	Dienstag 22.09.2020	Fischstäbchen(C), Senfsoße (A, I), Balkangemüse, Püree (G) Götterspeise mit Vanillesoße,(G)(1,6)	Eierreis(C) mit Asiagemüse und frischen Kräutern, Götterspeise mit Vanillesoße,(G)(1)
	Mittwoch 23.09.2020	Hähnchen – Curry (A, I) mit Mango, bunter Reis, 1 Donut,(C)(4)	Bio Spaghetti mit Thunfisch und Rucola (Bio) 1 Donut,(C)(6)
	Donnerstag 24.09.2020	Schweineschnitzel, Mischgemüse (Bio), Kartoffeln Zitronendessert mit Himbeersoße (G)(1,3,6)	Vegetarische Linsen mit Spätzle (A, I, C) Zitronendessert mit Himbeersoße,(G)(1,3)
	Freitag 25.09.2020	Möhreneintopf(A)(Bio) mit Rindfleisch (I), Vollkornbrot(K) Apfelmus (1)	Milchreis(G) mit Zucker und Zimt, Apfelmus.(1)
40	Montag 28.09.2020	Spaghetti „Bolognese“ mit Reibekäse (G) 1 Glas Schokomilch (G)	Glasierte Möhren, Möhrensoße (G), Kräuterpüree (G) 1 Glas Schokomilch
	Dienstag 29.09.2020	Königsberger Klopse, Kapernsoße (A, G) Möhrenstifte, Kartoffeln, Fruchtjoghurt (G)	Champignon-Pfanne (G), böhmische Knödel, frische Kräuter, Fruchtjoghurt (G)
	Mittwoch 30.09.2020	Rotbarsch auf Bandnudeln (C) mit Gemüsestreifen (Bio), Soß Hollandais (A, G) Birnendessert(G)	Gebackener Camembert (A, C), Preiselbeersoße, Püree (A) Birndessert (G)

Änderungen vorbehalten!!

Dazu ein buntes Angebot an Obst, Gemüse und Salaten!

Küche der Einrichtung: Tel.0331/289 7004

Küchenleiterin: P.Arndt

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

Hauptallergene:

A – Glutenhaltiges 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