



## Schulspeisung Bisamkiez

### Speiseplan für den Monat September 2025



KW	Tag	Essen 1	Essen 2
<b>37</b>	Montag 08.09.2025	Fleischklößchen in Tomatensoße mit Bio Nudeln (A1,C,G), Mango Joghurt (G)	Back Camembert (A1,C) mit Preiselbeersoße und Püree (G) Mango Joghurt (G)
	Dienstag 09.09.2025	Cevapcici (A1,C) mit Paprikasoße und Bio Reis Obst	Kürbisfrikadelle mit Paprikasoße und Bio Reis (A1,G) Obst
	Mittwoch 10.09.2025	Backfisch (A1,D) mit Remouladensoße und Kartoffelecken (A1,G), Vanillemilch (G)	Eierfrikassee mit Kartoffelpüree (A1,C,G) Vanillemilch (G)
	Donnerstag 11.09.2025	Schweinebraten mit Gemüse und Salzkartoffeln Rote Grütze mit Van. Soße (G)	Süßkartoffel Gnocchi-Gemüse Pfanne Rote Grütze mit Van. Soße (G)
	Freitag 12.09.2025	Erbseintopf (Bio) mit Fleischwürfel und Brot (A1,K), Donut (A1,C)	Kartoffelpuffer (A1,G,C) mit Apfelmus Donut (A1,C)
<b>38</b>	Montag 15.09.2025	Putengulasch mit Bio Nudeln (A1,G) Erdbeerquark (G)	Rote Linsen Süßkartoffelcurry mit Bio Reis (A1,G) Erdbeerquark (G)
	Dienstag 16.09.2025	Frikadelle mit Buttermöhren und Kartoffeln (A1,G,C), Pfirsichdessert	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt auf Gemüseragout (A1,G,C), Pfirsichdessert
	Mittwoch 17.09.2025	Fischstäbchen mit Gemüse, Kräutersoße, Püree (A1,C,G,D), Schokopudding (G)	Linsen „Bolognese“ mit Bio Nudeln (A1,C,G) Schokopudding (G)
	Donnerstag 18.09.2025	Hühnerfrikassee mit Bio Basmatireis (G) 1 Stück Melone	Spätzle-Gemüse-Auflauf (Bio), (A1,G) 1 Stück Melone
	Freitag 19.09.2025	Grüne Bohneneintopf, Vollkornbrot (A1,K) Eis (G)	Grießbrei mit warmen Kirschen (A1) Eis (G)
<b>39</b>	Montag 22.09.2025	Bio Nudeln mit Kochschinkenstreifen in Sahnesoße (A1,C,G), Birnendessert	Gemüse Rösti mit Kräuterquark (A1,C,G) Birnendessert
	Dienstag 23.09.2025	Seelachs mit Kräutersoße, Gemüse und Bio Reis (D,A1,G), Obst	Rahmchampignons mit Rosmarinkartoffeln (A1,G) Obst
	Mittwoch 24.09.2025	Schashlik Pfanne mit Kartoffelecken (A1) Wackelpudding (2,3)	Gemüseauflauf mit Käse überbacken (A1,G) Wackelpudding (2,3)
	Donnerstag 25.09.2025	Chicken Nuggets mit Kartoffeln und Gemüse (A1,C,G), Schokomilch (G)	Sellerieschnitzel mit Kräutersoße und Kartoffeln (C,G,A1) Schokomilch (G)
	Freitag 26.09.2025	Buchstabensuppe mit Hähnchenfleisch, Brot (A1,K), Apfelmus	Milchreis (G) mit Zucker und Zimt (G) Apfelmus
<b>40</b>	Montag 29.09.2025	Wurstgulasch mit Bio Nudeln (A1,C,G,6) Fruchtjoghurt (G)	Lasagne mit Blattspinat und Käse überbacken Fruchtjoghurt (G)
	Dienstag 30.09.2025	Hähnchencurry mit Bio Reis (G,F) Riegel (A1,G,1)	Maultaschen-Gemüse-Pfanne (A1,G,C) Riegel (A1,G,1)

***Dazu ein buntes Angebot an Obst, Gemüse und Salaten.***

Tel. 0331/289 7004 Mail : [Thomas.Lehmann@rathaus.potsdam.de](mailto: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- 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