



Schulspeisung Bisamkiez

Speiseplan für den Monat April 2026



KW	Tag	Essen 1	Essen 2
14	Montag 13.04.2026	Jagdwurstwürfel in Tomatensoße mit Bio Nudeln Obst	Reisbällchen auf Paprika-Gemüse-Ragout (A1,C) Obst
	Dienstag 14.04.2026	Fleischkäse mit Gemüse und Salzkartoffeln (A1,C,2) Vanille Pudding (A1,G,3)	Gemüse Köttbullar mit Rahmsoße und Püree (A1,G) Vanille Pudding (G,3)
	Mittwoch 15.04.2026	Seelachs mit Gemüse, Kräutersoße und Bio Reis (A1,D,C) Obst	Steckrübenrösti mit Kräuterreis (A1,C,G) Obst
	Donnerstag 16.04.2026	Kasslerbraten mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln Pfersichdessert (2)	Ravioliauflauf mit frischen Kräutern (A1,C,G) Pfersichdessert (2)
	Freitag 17.04.2026	Linteneintopf mit Fleischwürfel und Brot (A1,A3) Obst	Quarkkeulchen (A1,G,C) mit Apfelmus (2) Obst
15	Montag 20.04.2026	Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Bio Spirelli (A1,C,G) Obst	Frühlingsrolle mit Bio Reis (A1,G,F) Obst
	Dienstag 21.04.2026	Fischfilet mit Broccoli, Dillsoße und Bio Reis (A1,D,G) Kirschjoghurt (G)	Gnocchi (A1,C) in Sahnesoße mit Brokkoli (G) Kirschjoghurt (G)
	Mittwoch 22.04.2026	Eier in Senfsoße mit Möhren und Kartoffelbrei (A1,C,G) Obst	Veg. „Bolognaise“ mit Bio Nudeln (A1,C) Obst
	Donnerstag 23.04.2026	Hähnchencurry (A1,G,F) mit Bio Reis Quarkspeise (G)	Maultaschen-Gemüse-Pfanne (A1,C,G) Quarkspeise (G)
	Freitag 24.04.2026	Buchstabensuppe mit Fleischwürfel und Brot (A1,A3,C) 1 Riegel (A1,K)	Germknödel (A1) mit Vanillesoße (A1,G,3) 1 Riegel (A1,K)
18	Montag 27.04.2026	Fleischklößchen in Tomatensoße mit Bio Nudeln (A1,C,2) Fruchtjoghurt (G)	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne (A1,C) Fruchtjoghurt (G)
	Dienstag 28.04.2026	Geflügel Frikadelle (A1,C,2) mit Bohnen und Salzkartoffeln Obst	Bio Nudeln mit Spinatsoße (A1,G,C) Obst
	Mittwoch 29.04.2026	Cevapcici mit Paprikasoße und Bio Reis Schokobanane (G)	Rote Linsen-Süßkartoffel-Curry (F) Schokobanane (G)
	Donnerstag 30.04.2026	Fischboulette mit Buttergemüse und Bio Reis (A1,C,D,2) Obst	Röstiecken mit Rahmchampignons (A1,G,2) Obst



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