

**-Schulspeisung Bisamkiez-
Speiseplan für den Monat Dezember 2020**



| KW | Tag | Essen 1 | Essen 2 |
|----|--------------------------|--|---|
| 49 | Dienstag 01.12.2020 | Knusprig gebratene Scholle (F), Kartoffelgratin (G), Broccoli (Bio) 1 Glas Schokomilch (3,6) | Vegetarische Tortellini mit Käsefüllung, Sahnesoße (A,G) 1 Glas Schokomilch (3,6) |
| | Mittwoch 02.12.2020 | Schweinelende mit Kräuterkruste (Bio), Butterspätzle (G), grüne Bohnen (Bio) Mango – Joghurt (G) | Gemüse (Bio) – Kartoffel – Taler mit Räucherlachs – Dressing (D,G) Mango – Joghurt (G) |
| | Donnerstag 03.12.2020 | Hähnchenschnitzel(C), Erbsen (Bio), Kartoffelpüree (G) Zitronencreme mit Schokoaufleger (1,6) | Zucchiniringe (Bio) gefüllt mit Gemüse Risotto (G) Zitronencreme mit Schokoaufleger (1,6) |
| | Freitag 04.12.2020 | Brühnudeln (C) mit Rindfleisch und frischen Kräutern 1 Banane (7) | Grießbrei mit warmen Kirschen (A,G), 1 Banane (7) |
| 50 | Montag 07.12.2020 | Spaghetti „Bolognese“ dazu Parmesan Käse (C,A,I,G), Götterspeise mit Van. Soße (1,5) | Gebackener Spitzpaprika (Bio) gefüllt mit Kräuter-Schafskäsecreme, Reis, Soße (A,G,C,I) Götterspeise mit Van. Soße,(1,5) |
| | Dienstag 08.12.2020 | 1 Rostbratwurst mit Sauerkraut dazu Püree oder Erbspüree (A,C,I,J,G) Quarkspeise mit Mandarinen (1,3) | Süßkartoffelpüree (Bio) mit Sesam- Tofu- Schnitzel 100% Bio (G,N) Quarkspeise mit Mandarinen (1,3) |
| | Mittwoch 09.12.2020 | Fischboulette (A), Karotten Rustica (Bio), Kartoffeln, Schokodessert mit Vanillesoße (A,C,G) | Kartoffel- Paprika- Feta- Auflauf (G), (Bio) mit frischen Kräutern, Schokodessert mit Vanillesoße (A,C,G) |
| | Donnerstag 10.12.2020 | Geschmorte Entenkeule, Soße, Rotkohl o. Grünkohl, Klöße und Kartoffeln (I,A,G) 1 Weihnachtsgruß | Gemüse- Tortellini, Käsesoße (A,G) 1 Weihnachtsgruß |
| | Freitag 11.12.2020 | Grüne Bohnen- Eintopf (Bio) mit Fleischwürfeln, Brot,(A,G,I), Apfelmus (1) | Milchreis mit Zucker und Zimt Apfelmus (1) |
| 51 | Montag 14.12.2020 | Gebratener Leberkäse, Kaisergemüse(Bio) Kartoffelstampf (G) Birrendessert mit Himbeersoße (A,C,G) | Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse, Kräutersoße (A,G) Birrendessert mit Himbeersoße (A,C,G) |
| | Dienstag 15.12.2020 | Fish'n Chips, Euromix (Bio), Pommes rot/weiß oder Kartoffeln (A,G,I,J,H,C) Fruchtbuttermilch (G) | Vollkornnudeln mit Kirschtomaten und Feta Stückchen (Bio)(A) Fruchtbuttermilch (G) |
| | Mittwoch 16.12.2020 | Geflügel- Dönerteller mit Basmatireis und Tzatziki(G) Rote Grütze mit Van.Soße (G) | Spinat- Crepes (G,C) mit Süßkartoffelfüllung(Bio) (G) Rote Grütze mit Van. Soße (G) |
| | Donnerstag 17.12.2020 | Hoppel Poppel (Bratkartoffeln mit Rührei)(C, G) Schoko- Banane (G)(7) | Broccoli- Rosenkohl-Blumenkohl- Gratin (Bio)(G,C) Schoko- Banane (G)(7) |
| | Freitag 18.12.2020 | Möhreneintopf mit Rindfleisch 1 Riegel | Reibekuchen mit Apfelmus (1,4) 1 Riegel |

Weihnachtsferien vom 21.12.2020-01.01.2021
Dazu ein buntes Angebot an Obst, Gemüse und Salaten!

Frohe Feiertage und ein gesundes Neues Jahr wünscht das
Küchenteam!



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