

-Schulspeisung Bisamkiez- Speiseplan für den Monat November 2021



KW	Tag	Essen 1	Essen 2
44	Montag 01.11.2021	Jägerschnitzel (C, A), Tomatensoße (A), Spirelli (C, A) Götterspeise mit Van. Soße, (G)	Süßsaure Eier (C), Fingermöhren (Bio), Püree (G) Götterspeise mit Van. Soße, (G)
	Dienstag 02.11.2021	Bratwurst (I), Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree (G) Schoko – Dessert mit Sahnehaube (G)	Vegetarische Bolognese mit Vollkornnudeln (A, C) Schoko – Dessert mit Sahnehaube (G)
	Mittwoch 03.11.2021	Fischfilet „Bordelaise“ (G), Reis- Gemüsebeilage (A, C) Joghurt- Dessert Ananas- Kokos (G)	Kartoffel-Frischkäsetasche mit Kräutersoße (A, G) Joghurt- Dessert Ananas- Kokos (G)
	Donnerstag 04.11.2021	Rindergulasch (A), Karotte Rustika (Bio), Kartoffeln Fruchtmilch (G) (6)	Kartoffelauflauf (A, I, G) mit Brokkoli und Blumenkohl (Bio) Fruchtmilch (G)(4,6)
	Freitag 05.11.2021	Linseneintopf (I) mit Wiener (I), Vollkornbrot (K) 1 Banane (7)	Germknödel (G, A) mit warmer Vanille Soße (G) 1 Banane (7)
45	Montag 08.11.2021	Spaghetti „Bolognese“ mit Parmesan (G) Apfelmus mit Vanillesoße (G)	Rahmchampignons mit Semmelknödel (A, G) Rote Grütze mit Van. Soße (G) (3,4)
	Dienstag 09.11.2021	Schweinebraten dazu Kaisergemüse (Bio)(G) und Kartoffelkroketten (C) Quarkspeise mit Mandarinen (G)	Spinat – Feta – Tofu - Lasagne (A, G) Quarkspeise mit Mandarinen (G)
	Mittwoch 10.11.2021	Fischstäbchen, Senfsoße (A), Fingermöhren (Bio), Salzkartoffeln Birnenpudding mit Schokosoße (G,C) (4,6)	Frischer Brokkoli (Bio) auf Vollkornnudeln, Käsesahnesoße (G) Birnenpudding mit Schokosoße (G,C)
	Donnerstag 11.11.2021	Hackbraten (C) Soße, Broccoli (Bio), Kartoffelpüree (G) 1 Gl. Fruchtmilch (G) (4,6)	Stampfkartoffeln mit glasierten Möhren und Möhrensahnesoße (G, A, C), (Bio), frische Kräuter 1 Glas Fruchtmilch, (G) (4,6)
	Freitag 12.11.2021	Erbseneintopf mit Wiener (A) Apfelmus mit Vanillesoße (G)	Kartoffelpuffer mit Apfelmus (A, C) Apfelmus mit Vanillesoße (G)
46	Montag 15.11.2021	Wurstgulasch in pikanter Tomaten-Basilikum-Soße (A,G) Makkaroni (C), Fruchtbuttermilch (1,4) (G)	Vegetarischer Kartoffelauflauf (A, I, C) mit Gemüse der Saison Fruchtbuttermilch (G)(3)
	Dienstag 16.11.2021	Fischfiguren (G,L), Dill soße (A,G), Kaisergemüse (Bio), Püree (G), Götterspeise mit Vanillesoße (G) (1,3)	Gebratener Tofu auf Schmortomaten (Bio) und Basmatireis Götterspeise mit Vanillesoße (G) (1)
	Mittwoch 17.11.2021	Krautgulasch mit Salzkartoffeln (A) Kirschjoghurt (C,G)	Gebackener Spitzpaprika(Bio) gefüllt mit Kräuter- Frischkäsecrème (G), Püree (G) Kirschjoghurt (G)
	Donnerstag 18.11.2021	Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffeln Zitronendessert mit Himbeersoße (G) (1,3)	Griechische Kartoffelpfanne (Paprikamix, Schafskäse, Lauchzwiebeln, Tomate (Bio)(G) Zitronendessert mit Himbeersoße,(G) (1,3)
	Freitag 19.11.2021	Möhreneintopf (A) mit Rindfleisch (I) Vollkornbrot (K) 1 Banane,	Milchreis(G) mit Zucker und Zimt Apfelmus (1)
47	Montag 22.11.2021	Putengeschnetzeltes (A, G) mit Spätzle Quarkspeise mit Beeren (G)	Broccoli im Backteig (C, G), Kräuterreis (Bio), Dip (G) Quarkspeise mit Beeren (G)
	Dienstag 23.11.2021	Schollenfilet (D) mit Kartoffeln und Gemüse (Bio) Birnen- Dessert mit Streusel (G)	Süßkartoffel- Gemüsepfanne (Bio) mit Erdnusssoße Birnen- Dessert mit Streusel (G)
	Mittwoch 24.11.2021	Pfannengyros mit Tsatsiki und Reis Schoko- Banane (G)	Gebackener Camembert (G), Preiselbeere- Soße, Püree (G) Schoko – Banane (G)
	Donnerstag 25.11.2021	Hähnchen Cordon Bleu (A, C), Broccoli (Bio), Kartoffeln Erdbeer – Joghurt – Creme (G)	Thunfischpasta (A) „Diavolo“ mit frischem Rucola (Bio) Erdbeer- Joghurt- Creme (G)
	Freitag 26.11.2021	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen (A) (1), Vollkornbrot (C) Apfelmus	Kaiserschmarrn (A, C, G) mit Vanille Soße (G) Apfelmus
48	Montag 29.11.2021	Jagdwurststreifen in fruchtiger Tomatensoße (A,) Makkaroni (C, A) 1 Glas Schokomilch (G)	Sahnehering“ Hausfrauen Art“ (G), Salzkartoffeln 1 Glas Schokomilch (G)
	Dienstag 30.11.2021	Cevapcici mit Paprikasoße und Reis Vanillepudding	Spinat mit Ei und Kartoffeln (A) Vanillepudding

Dazu ein buntes Angebot an Obst, Gemüse und Salaten!

Küche Tel. 0331/2897004 E-Mail: Thomas.Lehmann@rathaus.potsdam.de Küchenleitung: Th. Lehmann

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