Speisenplan Mai 2022
„Schulzentrum am Stern“

BlauArt Catering

Änderungen vorbehalten	2.5. – 6.5.2022	9.5. – 13.5.2022	16.5. – 20.5.2022	23.5. – 27.5.2022	30.5. – 31.5.2022
Montag Essen 1	Milchreis M mit Zimtzucker und Apfelmus, Gemüsestücke	BIO- Jagdwurst (Schwein) in Tomatensoße W, N, L mit BIO- Spirelli W, Apfel, Gemüsestücke	Kräuterquark M mit Salzkartoffeln, Butter M, Banane, Gemüsestücke	Fruchtige Tomatensoße W mit BIO- Spirelli W, Reibekäse M, Obst, Gemüsestücke	Linsenbolognese L mit BIO- Penne W, Reibekäse M, Apfel, Gemüsestücke
Essen 2	Quinoa Erbsenfrikadelle mit Gemüsesoße W und Salzkartoffeln, Apfelmus, Gemüsestücke	Leipziger Allerlei in Holländischer Soße E, M mit Salzkartoffeln, Apfel, Gemüsestücke	Käse- Polentatasche W, M mit Tomatensoße W und BIO- Reis, Banane, Gemüsestücke	Gemüsefrikadelle W, E mit Kräutersoße W und Salzkartoffeln, Obst, Gemüsestücke	Blumenkohl- Käsemedaillon W, M mit Paprikasoße W und Salzkartoffeln, Apfel, Gemüsestücke
Dienstag Essen 1	Fischstäbchen W mit Dillsoße W, M und Salzkartoffeln, Gurkensalat, Obst	Eier in Senfsoße W, E, N mit Möhren und Kartoffelpüree M, Gemüsestücke, Obst	Backfischfilet W, mit Honig- Senfsoße W, N und Salzkartoffeln, Möhrensalat, Obst	Eierkuchen W, E, M mit Zucker und Apfelmus, Gemüsestücke	Putengulasch W mit Rotkohl und Salzkartoffeln, Gemüsestücke, Obst
Essen 2	Vegetarisches Chili mit BIO- Reis, Gurkensalat, Obst	Linsencurry mit Kokosmilch mit BIO- Bulgur W, Gemüsestücke, Obst	Vegetarisches Geschnetzeltes W, H, E, M mit Gemüse und BIO- Reis, Möhrensalat, Obst	Schmorkohl W mit Hackfleisch (Schwein) und Salzkartoffeln, Apfelmus, Gemüsestücke	Vegetarisches Gemüsecurry mit BIO- Reis, Gemüsestücke, Obst
Mittwoch Essen 1	Bunter Erbseneintopf L, BIO- Brot W, R, Schokopudding M, Gemüsestücke	Grüne Bohneneintopf, BIO- Brot W, R, Zitronenquark M, Gemüsestücke	Linseneintopf L mit Thymian, BIO- Brot W, R, Pfirsichkompott, Gemüsestücke	Brühnudeln W, E, L mit Hühnerfleisch, BIO- Brot W, R, Erdbeerjoghurt M, Gemüsestücke	
Essen 2	Sojabolognese L, S mit BIO- Penne W, Reibekäse M, Schokopudding M, Gemüsestücke	Käse- Lauchsoße W, M mit bunten BIO- Fusilli W, Zitronenquark M, Gemüsestücke	Italienische Tomatensoße W mit BIO- Penne W, Reibekäse M, Pfirsichkompott, Gemüsestücke	Sojageschnetzeltes W, S, N mit Paprika und BIO- Reis, Erdbeerjoghurt M, Gemüsestücke	
Donnerstag Essen 1	Hühnerfrikassee W mit jungem Gemüse und BIO- Reis, Obst, Gemüsestücke	Hähnchenschnitzel W mit Soße W, Erbsen und Salzkartoffeln, Obst, Gemüsestücke	Klopse E (Schwein) in pikanter Soße W mit Möhren und Salzkartoffeln, Obst, Gemüsestücke	Christi Himmelfahrt	
Essen 2	Vegetarischer Wirsingkohleintopf, BIO- Brot W, R, Obst, Gemüsestücke	Tomatensuppentopf mit BIO- Reis, BIO- Brot W, R, Obst, Gemüsestücke	Vanillemilchnudeln W, E, M, Obst, Gemüsestücke		
Freitag Essen 1	Hackbällchen W, E (Rind/Schwein) in Letschosoße mit BIO- Reis, Grüne Gurke, Obst	Seelachsfilet mit Kräutersoße W und Salzkartoffeln, Karotten- Krautsalat, Obst	Chinapfanne mit Hähnchenbrust und Gemüsestreifen, BIO- Reis, Gemüsestücke, Obst	geschlossen	
Essen 2	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung M und Sauerrahmdip M, Grüne Gurke, Obst	Vegetarisches Gemüsefrikassee W mit BIO- Reis, Karotten- Krautsalat, Obst	Gemüserösti R, E mit Bärlauch Dip M und Salzkartoffeln, Gemüsestücke, Obst		

BIO nach EG-Öko-Verordnung

Essen 3: **verschiedene Salatboxen**

Frischetheke: Wir bieten täglich frische Obst- und Gemüsestücke zu jedem Mittagessen an.

Wir verwenden Nudeln, Reis, Mehl und Brot nur in BIO- Qualität. Zucker wird nur als Roh-Rohrzucker in BIO- Qualität verarbeitet. Andere Produkte in BIO- Qualität sind im Speiseplan gekennzeichnet. DE-ÖKO-034

Entsprechend der LIMV weisen wir darauf hin, dass unsere Speisen grundsätzlich Spuren von folgenden Allergenen enthalten können:

Deklarationen
M: Milchprodukte
E: Ei
C: Schalenfrüchte
L: Sellerie
N: Senf
S: Soja
I: Sesam
D: Dinkel
G: Gerste
H: Hafer
R: Roggen
W: Weizen

BlauArt Catering GmbH
Werderscher Damm 8, 14471 Potsdam
Tel. 03 31/ 2 75 17 44 (AB)
Fax 03 31/ 2 75 17 28
kueche@blauart.de