

Speisenplan Februar 2024

„Schulzentrum am Stern“

Änderungen vorbehalten	1.2. – 2.2.2024	5.2. – 9.2.2024	12.2. – 16.2.2024	19.2. – 23.2.2024	26.2. – 29.2.2024
Montag		Tomaten Mozzarella Soße _{w, m} mit BIO- Spirelli _w Obst	Grießbrei _{w, m} mit Zimtucker und Apfelmus, Gemüsestücke	Italienische Tomatensoße _w mit BIO- Penne _w , Reibekäse _m , Obst, Gemüsestücke	Vegetarisches Schnitzel _{h, w, e, m} mit Gemüesoße _w und Salzkartoffeln, Obst, Gemüsestücke
Essen 1					
Essen 2			Käse- Polentatasche _{w, m} mit Tomatensoße _w und BIO- Reis, Apfelmus, Gemüsestücke	Kartoffel- Brokkoli Auflauf _{m, w} , Obst, Gemüsestücke	Sojabolognese _{l, s} mit BIO- Rigatoni _w , Obst, Gemüsestücke
Dienstag		Hefeklöße _{w, m, e} mit heißen Kirschen, Obst	Kabeljaufilet mit Zitronen-Buttersoße _{w, m} und Salzkartoffeln, Möhrensalat, Obst	Eierkuchen _{w, e, m} mit Zucker und Apfelmus, Gemüsestücke	Süß- saure Eier _{w, e} mit Karotten und Kartoffelpüree _m , Gemüsestücke, Obst
Essen 1					
Essen 2			Mediterrane Gemüsepfanne mit Hirtenkäse _m und BIO- Bulgur _w , Möhrensalat, Obst	Rotes Linsengemüse mit Karotten und Pastinaken, BIO- Reis, Apfelmus, Gemüsestücke	Vegetarische Chinapfanne mit BIO-Reis, Gemüsestücke, Obst
Mittwoch		Vegetarische Kartoffelsuppe _l , BIO- Brot _{w, r} , Stracciatella Joghurt _m	Bunter Gemüseintopf, BIO- Brot _{w, r} , Schokopudding _m , Gemüsestücke	Brühhreis mit Hühnerfleisch _l , BIO- Brot _{w, r} , Banane, Gemüsestücke	Möhreneintopf _l mit Liebstöckel, BIO- Brot _{w, r} , Kirschquark _m , Gemüsestücke
Essen 1					
Essen 2			Linsenbolognese _l mit BIO- Rigatoni _w , Reibekäse _m , Schokopudding _m , Gemüsestücke	Bärlauch- Quark _m mit Salzkartoffeln, Butter _m ; Banane, Gemüsestücke	Käse-Lauchsoße _{w, m} mit BIO- Spirelli _w , Kirschquark _m , Gemüsestücke
Donnerstag	Fischstäbchen _w mit Honig- Senfsoße _{w, n} und Petersilienkartoffeln, Gurkensalat, Obst	Fischrikadelle _{w, m} mit Kräutersoße _w und Salzkartoffeln, Eisbergsalat mit Zitronendressing	Hähnchenschnitzel _w , Geflügelsoße _w , grünen Bohnen und BIO- Reis, Obst, Gemüsestücke	Bulette (Schwein) _{w, e} mit Soße _w (Rind), Mischgemüse und Petersilienkartoffeln, Obst, Gemüsestücke	Putengulasch _w mit Rotkohl und Salzkartoffeln, Obst, Gemüsestücke
Essen 1					
Essen 2	Romanesco- Käse- Sahnesoße _{w, m} mit bunten BIO- Fusilli _w , Gurkensalat, Obst		Kichererbsen Suppe _l mit frischen Kräutern, BIO- Brot _{w, r} , Obst, Gemüsestücke	Vegetarischer Weißkohleintopf _l , BIO- Brot _{w, r} , Obst, Gemüsestücke	Kohlrabi Cremesuppe _{w, m} mit Petersilie, BIO- Brot _{w, r} , Obst, Gemüsestücke
Freitag	Rührreier _{e, m, l} mit Rahmspinat _{w, m} und Salzkartoffeln, Obst	Hähnchenbruststreifen in Sahnesoße _{w, m} mit Erbsen und BIO- Reis, Obst	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung _m , Sauerrahmdip _m , Grüne Gurke, Obst	Seelachsfilet _w mit Dillssoße _{w, m} und Salzkartoffeln, Gurken- Tomatensalat, Obst	
Essen 1					
Essen 2			Schmorkohl mit Rinderhackfleisch _w und Salzkartoffeln, Grüne Gurke, Obst	Vegane Hackbällchen _{w, g, s} in Letschosoße mit BIO- Reis, Gurken- Tomatensalat, Obst	



Essen 3: verschiedene Salatboxen

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

Wir verwenden Mehl 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
essen@blauart.de