

Speisenplan August 2024

„Schulzentrum am Stern“



Änderungen
vorbehalten

1.8. – 2.8.2024

5.8. – 9.8.2024

12.8. – 16.8.2024

19.8. – 23.8.2024

26.8. – 30.8.2024

Montag
Essen 1

Rührei_{E, M, L} mit Rahmspinat_{w, M} und
Salzkartoffeln,
Obst

Tomaten- Mozzarella_{w, M} mit
BIO- Fusilli_w,
Obst

Kartoffelsuppe_L mit Geflügelwiener,
BIO- Brot_{w, R},
Stracciatella Joghurt_M

Essen 2

Dienstag
Essen 1

Blumenkohl- Käsemedaillon_{w, M} mit
Karottensoße_w und BIO- Bulgur_w,
Obst

Seelachsfilet_w mit Dills_{w, M} und
Salzkartoffeln,
Karotten Apfelsalat

Kräuterquark_M mit Salzkartoffeln,
Butter_M,
Banane

Essen 2

Mittwoch
Essen 1

Brüheis mit Hühnerfleisch_L,
BIO- Brot_{w, R},
Schokopudding_M

Möhreneintopf_L mit Liebstöckel,
BIO- Brot_{w, R},
Kirschquark_M

Italienische Tomatensoße_w mit
BIO- Penne_w, Reibekäse_M,
Obst

Essen 2

Donnerstag
Essen 1

„Bolognese“_w vom Rind mit
BIO- Spirelli_w,
Obst

Hähnchenbruststreifen in Sahn_{w, M} mit
Erbsen und BIO- Reis,
Obst

Bulette (Schwein)_{w, E} mit Soße_w (Rind),
Blumenkohl und Kartoffelpüree_M,
Obst

Essen 2

Freitag
Essen 1

Backfischfilet_w mit Honig-Senfsoße_{w, N}
und BIO- Reis,
Brokkoli Salat

Gemüsefrikadelle_{w, E} mit Paprika_w und
Salzkartoffeln,
Obst

„Kibbeling“_{w, M, E} (Seelachs) mit
Kräutersoße_w und BIO- Reis,
Gurkensalat

Essen 2



Essen 3: verschiedene Salatboxen

Frischetheke: Wir bieten täglich
frische Obst- oder 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 D: Dinkel
N: Senf G: Gerste
S: Soja H: Hafer
I: Sesam 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