

Speiseplan

Stiftung SPI

Sozialpädagogisches Institut Berlin »Walter May«
Niederlassung Brandenburg

Gemeinnützige Stiftung des bürgerlichen Rechts
der Arbeiterwohlfahrt Landesverband Berlin e.V.



Woche vom 9/3/26 bis 13/3/26

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Mittags- teller	Bunter Nudelaufguss (aw) mit Käse überbacken (Gouda) dazu Tomatensoße (aw) und Quarkspeise (g)	Lachsfilet gedünstet (F) mit Senf – Dillsoße (aw,i) dazu Zucchini Gemüse und Kartoffelpüree (g) oder Bulgur (aw,h,f,k)	Grüner Bohneneintopf mit Suppengemüse (Karotten, Sellerie, Lauch) (i)	Hühnerfrikassee (G) in Kapernsoße (aw) dazu Erbsen und Kartoffeln oder Reis (h,k)	Hafer – Karotten - Bällchen mit grüne Soße (aw) dazu Vollkornreis (h,k) oder Couscous (h,k) und Salat
vegetarisch oder vegan		Blumenkohlaler (aw)		Lupinenfrikassee (m) in Kapernsoße (aw)	
Brot			Landbrot (aw)		

täglich saisonales Salatbuffet, Obst

Alle unsere Speisen sind BIO-Erzeugnisse/alle Zutaten und Bestandteile stammen aus zertifizierter BIO-Produktlinie.

Fisch der Firma Demeter Felderzeugnisse sind aus nachhaltigem zertifiziertem Wildfang und als solche keine BIO-Produkte im eigentlichen Sinn.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe, wie Farb-, Konservierungsstoffe oder Süßungsmittel und Geschmacksverstärker verwenden wir grundsätzlich nicht.

In unserem Essen sind Lebensmittelinhaltsstoffe und Allergene enthalten entsprechend der Kennzeichnung.

Allergene			Lebensmittelinhaltsstoffe	
aw	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	h	F	Fisch
ar	Glutenhaltiges Getreide (Roggen)	ii	MSC-Siegel	Aus nachhaltigem Fischfang
b	Krebstiere (-erzeugnisse)		G	Geflügel
c	Eier (-erzeugnisse)	j	L	Lamm
d	Fisch (-erzeugnisse)	k	R	Rind
E	Erdnüsse (-erzeugnisse)	l	Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	
f	Soja (-erzeugnisse)	m		
g	Milch (-erzeugnisse)	n	10	Phenylalaninquelle