

## Schulspeisung Bisamkiez

Speiseplan für den Monat August / September 2023



KW	Tag	Essen
<b>35</b>	Montag 28.08.2023	Jagdwurstwürfel (Geflügel) in Tomatensoße und Bio-Nudeln (A,C,6)
	Dienstag 29.08.2023	Asia-Nudel-Pfanne mit Sojasoße (A,C,F)
	Mittwoch 30.08.2023	Kochklops mit Gemüse , Kapernsoße und Kartoffeln (A,G)
	Donnerstag 31.08.2023	Knusperfisch mit Gemüse , Kräutersoße und Bio Reis (D,A,C)
	Freitag 01.09.2023	Germknödel mit warmer Vanillesoße (A,G)
<b>36</b>	Montag 04.09.2023	Wurstgulasch (Geflügel) mit Bio Nudeln (A, C)
	Dienstag 05.09.2023	Überbackener Blumenkohl in Rahmsoße (G) und Püree ( G)
	Mittwoch 06.09.2023	Backfisch (D) mit Kräutersoße (G) und Kartoffelecken (A,G)
	Donnerstag 07.09.2023	Gnocchi-Gemüse-Auflauf (A,G)
	Freitag 08.09.2023	Quarkeulchen mit Apfelmus (A,G,C)
<b>37</b>	Montag 11.09.2023	Putengeschnetzeltes mit Bio- Nudeln (A, G)
	Dienstag 12.09.2023	Süß Saure Eier mit Kartoffelpüree und Buttermöhren (A,G,C)
	Mittwoch 13.09.2023	Fischstäbchen mit Gemüse (Bio) und Kräutersoße, Püree (A,C,G,D)
	Donnerstag 14.09.2023	Hühnerfrikassee mit Bio-Basmatireis (G)
	Freitag 15.09.2023	Grießbrei mit warmen Kirschen (A,G)
<b>38</b>	Montag 18.09.2023	Fleischklößchen (Gefl.) in Tomatensoße und Bio-Nudeln (A,C,G)
	Dienstag 19.09.2023	Seelachs mit Kräutersoße , Gemüse und Bio- Reis (D,A,G)
	Mittwoch 20.09.2023	Schaschlik Pfanne (Rind) mit Kartoffelecken (A)
	Donnerstag 21.09.2023	Chicken Nuggets mit Kartoffeln und Gemüse (A,C,G)
	Freitag 22.09.2023	Milchreis (G) mit Zucker und Zimt Apfelmus (Bio)
<b>39</b>	Montag 25.09.2023	Wurstscheiben in Tomatensoße , Bio-Nudeln (A,C,6)
	Dienstag 26.09.2023	Vegetarisches Chili mit Basmatireis (Bio)
	Mittwoch 27.09.2023	Fischfilet mit Buttergemüse (Bio) und Püree (D,G)
	Donnerstag 28.09.2023	Möhren mit Kräuterpüree und Kokos-Karottensoße (G)
	Freitag 29.09.2023	Schokopuddingsuppe mit Zwieback (A,G)

Tel. 0331/289 7004 Mail : [Schulspeisung-Bisamkiez@rathaus.potsdam.de](mailto:Schulspeisung-Bisamkiez@rathaus.potsdam.de) Kü.Leiter: Th. Lehmann

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1= Konservierungsstoffe, 2=Antioxidationsmittel, 3= Farbstoffe, 4=Geschmacksverstärker  
5= Süßstoffe, 6= Phosphate, 7= gewachste Lebensmittel

Hauptallergene:

A- Gluten haltiges 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