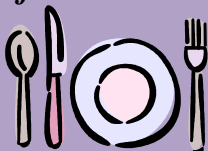


**-Schulspeisung Bisamkiez-**  
**Speiseplan für den Monat August 2021**



<b>32</b>	Montag 09.08.2021	Pikanter Geflügel- Wurstgulasch (A) mit Nudeln (C)
	Dienstag 10.08.2021	Eier in Senfsoße (C, A) mit Gemüse und Püree (G)
	Mittwoch 11.08.2021	Gebratenes Schollenfilet (A,D) mit Bratkartoffeln dazu Remoulade (G)
	Donnerstag 12.08.2021	Kalbsgulasch (A), Delikatess- Bohnen (Bio), Spätzle (A)
	Freitag 13.08.2021	Kaiserschmarrn , Vanillesoße (A,G)
<b>33</b>	Montag 16.08.2021	Spaghetti „Rindfleisch-Bolognese“ (A, I) mit Parmesan (G)
	Dienstag 17.08.2021	Hähnchen Cordon bleu (A, G, C) mit Romanesco (Bio) und Püree (G)
	Mittwoch 18.08.2021	Fischfilet “ Bodelaise“ (A, D) mit Gemüse und Basmatireis
	Donnerstag 19.08.2021	Putensteak mit buntem Gemüse und Kartoffeln
	Freitag 20.08.2021	Milchreis (G) mit Zucker und Zimt , Apfelmus (I)
<b>34</b>	Montag 23.08.2021	Kalbsgulasch (A) mit Makkaroni (G)
	Dienstag 24.08.2021	Putenrollbraten (A), Sauerkraut, Salzkartoffeln
	Mittwoch 25.08.2021	Fischfiguren mit Dillsoße (A, D) und Kartoffelpüree (G)
	Donnerstag 26.08.2021	Hähnchen Nuggets, Erbsen, Soße (A) und Kartoffeln
	Freitag 27.08.2021	Vegetarischer Möhre Eintopf (A, G), Vollkornbrot (A)
<b>35</b>	Montag 30.08.2021	Hähnchenschnitzel (A, C) mit fruchtiger Tomatensoße (A), Spirelli (A, C)
	Dienstag 31.08.2021	Putengeschnetzeltes (A, G) mit Basmatireis

**Tel.0331/289 7004 Mail: Thomas.Lehmann@rathaus.potsdam.de Küchenleitung: 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