

Speisenplan 7. Januar – 11. Januar 2019

„AIP Leibniz-Institut für Astrophysik“



	Essen 1	Essen 2	Suppe
Montag	BIO- Jagdwurst (Schwein/Rind) in Tomatensoße w,N mit BIO- Spirelli _w	Gemüsefrikadelle _{w,E} mit Holländischer Soße _{E,M} , Kaisergemüse und BIO- Kartoffeln	Karottencremesuppe mit Koriander und Kokosmilch
	3,90€	3,90€	3,00€
Dienstag	Hähnchenbrust in Currysoße _w mit Gemüstreifen und BIO- Reis	Blumenkohl- Käsemedaillon _{w,M,E,L} mit Gemüsesoße _w und BIO- Kartoffeln	Weißer Bohneneintopf _L mit Knackerstücken / auch vegetarisch
	4,00€	3,90€	3,00€
Mittwoch	Wildschweingulasch _w mit Rosenkohl und BIO- Kartoffeln oder Klöße	Frischkäsesoße „Philadelphia“ _{w,M} mit BIO- Penne _w	Bunter Linseneintopf _L mit Kasseler / auch vegetarisch
	4,20€	3,90€	3,00€
Donnerstag	Schweinebraten mit Soße _w , grünen Bohnen und BIO- Kartoffeln	Zucchini- Tomatenpfanne _{w,M} mit BIO- Bulgur _w	Vanillemilchnudeln _{M,E,W}
	4,20€	3,90€	3,00€
Freitag	Wildlachsfilet _w auf Blattspinat _{w,M} mit Kartoffelstampf _{M,B}	Vegetarische Thaipfanne mit Kokosmilch und Kurkumareis	Kesselgulasch „Ungarische Art“ _L (Rind)
	4,40€	3,90€	3,00€



BlauArt Catering e.K. · Neuendorfer Str. 39b · 14480 Potsdam
 Telefon: 03 31/ 2 75 17 44 (AB) · Fax: 03 31/ 2 75 17 27
 online: www.blauart.de · E-Mail: kueche@blauart.de

Änderungen des Angebotes und der Preise bleiben vorbehalten.

Wir verwenden Nudeln & Mehl nur in BIO- Qualität. Zucker wird als Roh-
 Rohrzucker in BIO- Qualität verarbeitet. Andere Produkte in BIO- Qualität sind im
 Speiseplan gekennzeichnet. DE-ÖKO-034

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Küchenteam.

Entsprechend der LIMV
 weisen wir darauf hin, dass
 unsere Speisen grundsätzlich
 Spuren von folgenden
 Allergenen enthalten können:

Deklarationen
 M: Milchprodukte
 B: Butter
 E: Ei
 C: Schalenfrüchte

L: Sellerie
 N: Senf
 S: Soja
 I: Sesam
 D: Dinkel

G: Gerste
 H: Hafer
 R: Roggen
 W: Weizen