

Speisenplan 14.September – 18.September 2020

„AIP Leibniz-Institut für Astrophysik“



	Essen 1	Essen 2
Montag	Tomaten- Mozzarella-Soße w, m mit BIO- Spirelli w 4,30€	Rucola Süßkartoffelbratling w, g mit Gemüse-Soße w, BIO- Kartoffeln 4,30€
Dienstag	Schweinegulasch w mit Rotkohl & BIO- Kartoffeln 4,30€	Kichererbsen Curry mit BIO- Bulgur w 4,30€
Mittwoch	Bunter Erbseneintopf L mit Majoran, BIO- Brot w, r 3,80€	Sojageschnetzeltes w, s mit Paprika und BIO- Reis 4,30€
Donnerstag	Hühnerfrikassee w mit jungem Gemüse und BIO- Reis 4,30€	Vanillemilchnudeln w, e, m 3,80€
Freitag	Fischfrikadelle w, m mit Honig- Senfsoße w, n Erbsengemüse und BIO- Kartoffeln 4,30€	Gemüse- Tomatensoße w mit BIO- Penne w, Reibekäse m 4,30€



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