

Speisenplan 03. Dezember – 07. Dezember 2018

„AIP Leibniz-Institut für Astrophysik“



	Essen 1	Essen 2	Suppe
Montag	Schweinegeschnetzeltes mit fruchtiger Möhrensoße _{w, M} und BIO- Reis	Mais- Lauchrösti _{E, M, L} mit Paprikasoße _w und BIO- Kartoffeln	Grießbrei _{w, M} mit Zimtucker
	3,90€	3,80€	2,90€
Dienstag	Chinapfanne mit Hähnchenbrust _w und Buntem Reis	Gemüserösti _{w, E} mit Kräuterschmand und Backkartoffeln	Käse- Lauchsuppe mit Schweinehackfleisch _{w, M} /auch vegetarisch
	3,90€	3,80€	2,90€
Mittwoch	Tafelspitz mit Meerrettichsoße _{w, M} und Bouillongemüse	Blattspinat in Sahnesoße _{w, M} mit BIO- Spiralen _w	Bunter Erbseneintopf _L mit Pfefferbeißer /auch vegetarisch
	4,20€	3,70€	2,90€
Donnerstag	Bulette (Schwein) _w mit Bratensoße _w , Erbsengemüse und BIO- Kartoffeln	Paprikagulasch _w mit Kurkumareis Salatbeilage	Tomatensuppentopf mit BIO- Reis
	4,00€	3,90€	2,90€
Freitag	Gebratene Forelle _w mit Honig- Senfsoße _{w, N} und BIO- Kartoffeln	Linsencurry mit Kokosmilch und BIO- Bulgur _w	Möhren- Fenchel- Suppe _{w, M}
	4,20€	3,70€	2,90€



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