

Speisenplan 13 Mai – 17. Mai 2019

„Leibniz-Institut ATB“



	Essen 1	Essen 2	Suppe
Montag	BIO- Jagdwurst (Schwein) in Tomatensoße _{W,N} mit BIO- Spirelli _W	Gemüseschnitzel _{W,L,D} mit Holländischer Soße _{M,E} , Leipziger Allerlei und BIO- Kartoffeln	Spargelcremesuppe _{W,M} mit Eierstich _{E,M}
	3,90€	3,90€	3,00€
Dienstag	Rühreier _{M,E} mit Rahmspinat _{W,M} und BIO- Kartoffeln	Hühnerfrikassee _{W,M} mit jungem Gemüse und BIO- Reis	Möhren- Fenchelsuppe _{W,M} mit Koriander
	3,90€	4,00€	3,00€
Mittwoch	Kleines Schweineschnitzel _W mit Spargel, Holländischer Soße _{M,E} , BIO- Kartoffeln	Zucchini- Kartoffelcurry mit Kokosmilch, Salatbeilage	Brühdudeln _{W,E,L} mit Hühnerfleisch /auch vegetarisch
	5,80€	3,90€	3,00€
Donnerstag	Klopse _E (Schwein) in pikanter Soße _W , Möhrengemüse und BIO- Kartoffeln	Vegetarische Lasagne _{W,M} , Salatbeilage	Vanillemilchnudeln _{W,E,M}
	3,90€	3,90€	3,00€
Freitag	Seelachsfilet _W auf Blattspinat _{W,M} mit Schwenkkartoffeln _B	Kartoffel- Blumenkohlaufauf _{W,M} , Salatbeilage	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 LMV 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