

Speisenplan 11. Juni – 14. Juni 2019

„Leibniz-Institut ATB“

Essen 1

Essen 2

Suppe

Montag

Pfingstmontag

Dienstag	Seelachsfilet _w auf Rahmwirsing _{M, W} und Schwenkkartoffeln	Vegetarisches Linsencurry mit BIO- Bulgur _w	Champignoncremesuppe _{M, W} mit frischen Kräutern
	4,40€	3,90€	3,00€
Mittwoch	Schweinenackensteak mit Spargelragout _{M, W} und kleinen Kartoffeln	Tomate- Mozzarellasoße _{w, M} mit BIO- Penne _w	Grüne Bohneneintopf mit Knackerstücken / auch vegetarisch
	5,75€	3,90€	3,00€
Donnerstag	Hühnerfrikassee _w mit jungem Gemüse und BIO- Kartoffeln	Mediterrane Gemüsepfanne mit Kräuterreis	Hirsebrei _M mit Zimtzucker und Apfelmus
	3,90€	3,90€	3,00€
Freitag	Putengulasch _w mit Champignons und Risi- Bisi	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung _M und Sauerrahmdip _M , Salatbeilage	Milde- Chili- Gurkensuppe _M (Kalt)
	4,00€	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