

Speisenplan 14. Januar – 18. Januar 2019

„ATB Leibniz-Institut“

	Essen 1	Essen 2	Suppe
Montag	Schmorkohl mit Schweinehackfleisch _w und BIO- Kartoffeln 3,90€	Vegetarische Gemüselasagne _{m, w} , Salatbeilage 3,90€	Milchreis _m mit Zimtucker 3,00€
Dienstag	Seelachsfilet _w mit Rahmwirsing _w und Schwenkkartoffeln _B 4,40€	Tomaten- Zucchini-Soße _w mit BIO- Penne _w , Reibekäse _m 3,90€	Jagdwurstsoljanka (Schwein/Rind) _N mit Zitrone und Sauerrahm _m 3,00€
Mittwoch	Topfwurst _w (Schwein) mit Sauerkraut und BIO- Kartoffeln 3,90€	Sojageschnetzeltes _{w, s} mit Paprika und BIO- Reis 3,90€	Kartoffelsuppe _L mit Wiener /auch vegetarisch 3,00€
Donnerstag	Eier in süß- saurer Soße, Möhren und BIO- Kartoffeln 3,90€	Hühnerfrikassee _{w, m} mit jungem Gemüse und BIO- Reis 4,00€	Tomatensuppentopf mit Eiernudeln _{E, w} 3,00€
Freitag	Schweinegulasch _w mit Rotkohl und BIO- Kartoffeln oder Klöße 4,00€	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung _m , Sauerrahmdipp _m und Salatbeilage 3,90€	Kohlrabi Cremesuppe _{w, m} mit Petersilie und Croutons _w 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