

Speisenplan 9.September – 13.September 2019

„ATB Leibniz-Institut “



	Essen 1	Essen 2	Suppe
Montag	BIO- Spaghetti „Bolognese“ _w (BIO- Rind), Reibekäse _M	Gemüseschnitzel _{w, D, L} mit Holländischer Soße _{M, E} , Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln	Grüne Bohneneintopf mit Kasseler /auch vegetarisch
	3,90€	3,90€	3,00€
Dienstag	Fischstäbchen _w mit Dillsoße _{w, M} , Buttergemüse _B und Petersilienkartoffeln	Nudel- Gemüseauflauf _{w, M} , Salatbeilage	Jagdwurstsoljanka _N (Schwein) mit Zitrone und Sauerrahm _M
	3,90€	3,90€	3,00€
Mittwoch	Tafelspitz in Meerrettichsoße _M mit Petersilienkartoffeln, Rote Beete Salat	Kartoffel- Zucchini- Curry mit Kokosmilch, Salatbeilage	Brühnudeln _{w, E, L} mit Hühnerfleisch /auch vegetarisch
	4,40€	3,90€	3,00€
Donnerstag	Eier in Senfsoße _{w, EN} mit Möhren und Kartoffelpüree _{M, B}	Pfannengyros (Schwein) mit BIO- Reis und Zaziki _M	Kichererbsensuppe _L mit Knackerstücken /auch vegetarisch
	3,90€	4,20€	3,00€
Freitag	Hähnchenbrust in Letschosoße mit Risi-Bisi	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung _M , Dip _M und Salatbeilage	Kartoffelsuppe _L mit Wiener /auch vegetarisch
	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