

# Speisenplan 14.September – 18.September 2020

## „ATB Leibniz-Institut.“

	Essen 1	Essen 2
<b>Montag</b>	Tomaten- Mozzarella-Soße w, m mit BIO- Spirelli w  4,30€	Rucola Süßkartoffelbratling w, g mit Gemüse-Soße w, BIO- Kartoffeln  4,30€
<b>Dienstag</b>	Schweinegulasch w mit Rotkohl & BIO- Kartoffeln  4,30€	Kichererbsen Curry mit BIO- Bulgur w  4,30€
<b>Mittwoch</b>	Bunter Erbseneintopf L mit Majoran, BIO- Brot w, r  3,80€	Sojageschnetzeltes w, s mit Paprika und BIO- Reis  4,30€
<b>Donnerstag</b>	Hühnerfrikassee w mit jungem Gemüse und BIO- Reis  4,30€	Vanillemilchnudeln w, e, m  3,80€
<b>Freitag</b>	Fischfrikadelle w, m mit Honig- Senfsoße w, n Erbsengemüse und BIO- Kartoffeln  4,30€	Gemüse- Tomatensoße w mit BIO- Penne w, Reibekäse m  4,30€



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](http://www.blauart.de) · E-Mail: [kueche@blauart.de](mailto: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