

# Speisenplan 16.November- 27.November 2020

## „ATB Leibniz-Institut“

Änderungen vorbehalten	16.11. – 20.11.2020		23.11. – 27.11.2020	
<b>Montag</b> Essen 1	Schnittlauchquark <sub>M</sub> mit BIO- Kartoffeln, Butter <sub>B</sub>	3,80€	BIO- Jagdwurst (Schwein) in Tomatensoße <sub>w, L, N</sub> mit BIO- Spirelli <sub>w</sub>	4,30€
Essen 2	Rucola Süßkartoffel Bratling <sub>w, G</sub> mit Paprikasoße <sub>w</sub> und BIO- Reis	4,30€	Kaisergemüse in Holländischer Soße <sub>E, M</sub> mit BIO- Kartoffel	4,30€
<b>Dienstag</b> Essen 1	Seelachsfilet <sub>w</sub> mit Gemüse, Kräutersoße <sub>w</sub> und BIO- Kartoffeln,	4,30€	Eierkuchen <sub>E, w, M</sub> mit heißen Kirschen	3,80€
Essen 2	Vegetarischer Gemüsekasseroole <sub>w</sub> mit BIO- Reis	4,30€	Hähnchengeschneitztes <sub>w</sub> mit Champignons und BIO- Reis	4,30€
<b>Mittwoch</b> Essen 1	Grüne Bohneneintopf, BIO- Brot <sub>w, R</sub> ,	3,80€	Bunter Erbseneintopf <sub>L</sub> mit Majoran, BIO- Brot <sub>w, R</sub>	3,80€
Essen 2	Italienische Tomatensoße <sub>w</sub> mit BIO- Spirelli <sub>w</sub> , Reibekäse <sub>M</sub>	4,30€	Eierkasseroole <sub>E, w</sub> mit jungem Gemüse und Kartoffelpüree <sub>M, B</sub>	4,30€
<b>Donnerstag</b> Essen 1	Hähnchenschnitzel <sub>w</sub> mit Soße <sub>w</sub> , Erbsen und BIO- Reis	4,30€	Kochklopse <sub>E</sub> (Schwein) in pikanter Soße <sub>w</sub> mit Möhren und BIO- Kartoffeln	4,30€
Essen 2	Vanillemilchnudeln <sub>w, M, E</sub>	3,80€	Tomaten- Suppentopf mit Eiernudeln <sub>w, E</sub> , BIO- Brot <sub>w, R</sub>	3,80€
<b>Freitag</b> Essen 1	Hackbällchen <sub>w, E</sub> (Geflügel) in Letschosoße mit BIO- Reis	4,30€	Fischstäbchen <sub>w</sub> mit Dillsoße <sub>w, M</sub> , Gemüse und BIO- Kartoffeln	4,30€
Essen 2	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <sub>M</sub> , Kräuter Schmand <sub>M</sub>	4,30€	BIO- Nudeln all Pesto Rosso <sub>w</sub> , Reibekäse <sub>M</sub>	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