

Speisenplan 11. Februar – 15. Februar 2019

„OSZ I – Technik Potsdam“



| | Essen 1 | Essen 2 | Suppe |
|-------------------|--|--|---|
| Montag | Paprikagulasch _w (Schwein) mit BIO- Vollkorn Spirelli _w | Polentatasche _{w, m} mit Kräuterschmand _m und Backkartoffeln | Möhren- Fenchel Suppe _{w, m} mit Koriander |
| Dienstag | Bulette _w (Schwein) mit Soße _w , Bohnen und BIO- Kartoffeln | Vegetarisches Linsencurry mit Kokosmilch und BIO- Reis | Rinderkraftbrühe mit Eierstich _{e, m} und Markklößchen _w (Schwein/Rind) |
| Mittwoch | Kasselerbraten _w mit Grünkohl _w und BIO- Kartoffeln oder Klöße | Schnittlauchquark _m mit Rosmarinkartoffeln, Butter oder Leinöl | Erbseintopf _L mit Wiener |
| Donnerstag | Schweineschnitzel _w mit Soße, Leipziger Allerlei und BIO- Kartoffeln | Kichererbsen Curry mit Basmatireis, Salatbeilage | Bunter Linseneintopf _L mit Pfefferbeißer |
| Freitag | Wildlachsfilet _w mit Rahmlauch _{w, m} und Belugalinsen | Nudel- Gemüseauflauf _{w, m} Salatbeilage | Jagdwurstsoljanka _{L, N} (Schwein) mit Sauerrahm _m und Zitrone |



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