

	01.01. – 05.05.2018	08.01. – 12.01.2018	15.01. – 19.01.2018	22.01. – 26.01.2018	29.01. – 31.01.2018
Montag Essen 1	Neujahr	Milchreis _M mit Zimtzucker	BIO- Jagdwurst (Schwein) in Tomatensoße _w , BIO- Nudeln _w ,	Bärlauchquark _M , Salzkartoffeln Butter,	Tomaten- Hackfleischsoße _w (BIO- Schwein), BIO- Nudeln _w ,
Essen 2		Blumenkohl- Käsemedaillon _{M,W,E} Paprikasoße _w , Salzkartoffeln, Apfelmus	Kaisergemüse in Holländischer Soße _{M,E} mit Kartoffelpüree _{M,B} , Mandarine	BIO- Hühnerfleisch in Paprikasoße _w mit BIO- Reis, Banane	Gemüsefrikadelle _{w,E} mit Kräutersoße _w , Salzkartoffeln, Apfel
Dienstag Essen 1		Seelachsfilet _w mit Dillsoße _{w,M} und Salzkartoffeln,	BIO- Eierkuchen _{M,W,E} mit Zucker	Seehechtfilet _w , Petersiliensoße _w und Salzkartoffeln,	BIO- Eier in Senfsoße _{w,E,N} , Mischgemüse, Salzkartoffeln
Essen 2		Vegetarisches Chili mit BIO- Reis, Gurkensalat	Schmorkohl mit Hackfleisch _w (BIO- Schwein), Salzkartoffeln, Apfelmus	Vegetarisches Kichererbsencurry mit BIO- Bulgur _w , Bunter Gemüsesalat	BIO- Putengeschnetzeltes _w mit Champignons und BIO- Reis, Salatbar
Mittwoch Essen 1	Bunter Gemüseintopf, BIO- Brot _{w,R} ,	Brühnudeln _{w,E} mit BIO- Huhn, BIO- Brot _{w,R} ,	Bunter Linseneintopf _L , BIO- Brot _{w,R} ,	Kartoffelsuppe _L mit BIO- Geflügelwiener, BIO- Brot,	Möhreneintopf _L mit Liebstöckel, BIO- Brot _{w,R} ,
Essen 2	Blattspinat in Käsesoße _{w,M} mit BIO- Nudeln _w , BIO- Schokopudding _M	Zucchini- Kartoffelpfanne mit Kokosmilch, BIO- Kirschjoghurt _M	Gemüserösti _{w,E} , Sauerrahmdip _M und Salzkartoffeln, Obst	Vegetarisches Gemüsefrikassee _w mit BIO- Reis, Pfirsichkompott	Käse- Lauchsoße _{w,M} mit bunten BIO- Nudeln _w , BIO- Himbeerquark _M
Donnerstag Essen 1	BIO- Hähnchennuggets _{w,E} mit Bohnen und BIO- Reis	BIO- Bulette _w (Schwein) mit Erbsen und Salzkartoffeln	Hähnchenbruststreifen in Currysoße _w und BIO- Reis	BIO- Klopse _E (Schwein) in pikanter Soße _w , Möhren, Salzkartoffeln	
Essen 2	Kohlrabieintopf _L mit frischen Kräutern, BIO- Brot _{w,R} , Salatbar	Weißer Bohneneintopf _L , BIO- Brot _{w,R} , Salatbar	Tomatensuppentopf mit Eiernudeln _{w,E} , BIO- Brot _{w,R} , Salatbar	Vanillemilchnudeln _{w,E,M} , Salatbar	
Freitag Essen 1	Fischstäbchen _w mit Kräutersoße _w und Salzkartoffeln,	BIO- Rührei _{M,E} mit Rahmspinat _{M,W} und Salzkartoffeln	Fischfrikadelle _{w,M} mit Honig-Senfsoße _{w,N} , Salzkartoffeln,	BIO- Schweinegulasch _w mit Rotkohl und Salzkartoffeln	
Essen 2	Nudel- Gemüseauflauf _{M,W} , Karotten- Krautsalat	BIO- Hühnerfleisch „Indonesisch“ _w (mit Früchten) und BIO- Reis, Salatbar	Sojabolognese _{L,S} mit BIO- Nudeln _w , Reibekäse _M , Möhrensalat	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung _M , Dip _M , Grüne Gurke	

Wir verwenden Nudeln, Reis, Mehl und Brot nur in BIO- Qualität. Zucker wird nur als Roh- Rohrzucker in BIO- Qualität verarbeitet.

Andere Produkte in BIO- Qualität sind im Speiseplan gekennzeichnet.

Guten Appetit wünscht Euch das Küchenteam.
BlauArt Catering e.K., Neuendorfer Straße 39b, 14480 Potsdam,
Tel. 03 31/ 2 75 17 45, Fax 03 31/ 2 75 17 27, kueche@blauart.de

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

