

Bistro der IHK Potsdam

Speisekarte vom 07.11.2022 bis 11.11.2022

MONTAG

kJ / kcal Z-St. Gäste

DIENSTAG

kJ / kcal Z-St. Gäste

MITTWOCH

kJ / kcal Z-St. Gäste

DONNERSTAG

kJ / kcal Z-St. Gäste

FREITAG

kJ / kcal Z-St. Gäste

weBBistro_in_der_IHK_Potsdam
Homepage: www.essenzeit.de mit allen Angeboten
Ansprechpartner in allen Fragen: Frau Pautz
Telefon: 03 31 / 2 78 64 66, Telefax: 03 31 / 2 78 62 95
Pächter: Jens Uwe Poel
Telefon: 03 31 / 8 66 96 32, Telefax: 03 31 / 8 66 96 35
info@essenzeit.de

Zusatzstoffe:

1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker5: geschwefelt, 6: geschwärzt, 7: mit Süßungsmittel, 8: mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 9: enthält eine Penylalaninquelle (zusätzlich zur Angabe "mit Süßungsmittel"), 10: mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen), 11: mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 12: mit Eiklar (bei Fleischerzeugnissen), 13: mit Alkohol, 14: chininhaltig, 15: koffeinhaltig
*: aus ökologischem Landbau

Allergene:

A = enthält glutenhaltiges Getreide (a = Weizen sowie Dinkel und Khorasan-Weizen, b = Roggen, c = Gerste, d = Hafer), B = enthält Krebstiere, C = enthält Ei, D = enthält Fisch, E = enthält Erdnuss, F= enthält Soja, G= enthält Milch (einschließlich Laktose), H= enthält Schalenfrüchte (a = Mandeln, b = Haselnüsse, c = Walnüsse, d = Cashewkerne, e = Pecanüsse, f = Paranüsse, g = Pistazien, h = Macadamia- oder Queenslandnüsse), I= enthält Sellerie, J= enthält Senf, K= enthält Sesam, L= enthält Schwefeldioxid und Sulphite, M= enthält Lupine, N= enthält Weichtiere

"Das essenzeit CATERING Team wünscht guten Appetit!"

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe kann trotz aller Vorsicht daher nicht ausgeschlossen werden. Bei fehlender Deklaration wenden Sie sich an unser Service- und Ausgabepersonal. Wir stehen Ihnen jederzeit gerne für Rückfragen zur Verfügung.