

Bistro der IHK Potsdam

Speisekarte vom 14.11.2022 bis 18.11.2022

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Eintopf & Suppe</i>	Vegetarische Tomatensuppe	(58) 2549/610	2,7,Aa,G	3,80
<i>Eintopf & Suppe</i>	Minestrone di verdura - Gemüsebrühe mit Rindfleisch, Basilikum und Reis	(23) 1591/380	Aa,G,I,O	3,80
<i>Fleischgericht</i>	Schweinerückensteak mit Champignonrahmsauce oder Paprikasauce und Kroketten	(181) 4012/960	A,G	5,70
<i>Vegetarisch</i>	Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln	(237) 2562/610	A,2,G,3	5,30
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Eintopf & Suppe</i>	Brandenburger Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln	(4) 1418/354	I	3,80
<i>Fleischgericht</i>	Wurstgulasch mit Nudeln	(190) 3427/820	J,I,3,2,Aa	5,70
<i>Vegetarisch</i>	Brätling aus Gemüse und Linsen mit Salatbeilage und Dip	(243) 2552/610	Aa,C,G	5,30
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Eintopf & Suppe</i>	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	(19) 1778/254	Aa,G	3,80
<i>Fleischgericht</i>	Kasslergulasch mit Rosenkohl und Kartoffeln	(132) 4016/960	Aa,G,C	5,70
<i>Vegan</i>	Veganes Kürbis Curry mit geröstetem Kürbis und Kichererbsen dazu Reis	(476) 2426/580	Aa,O,I,K,F	5,30
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Eintopf & Suppe</i>	Grüne Bohneneintopf	(15) 1340/320	I,J,K	3,80
<i>Fleischgericht</i>	Pasta "Bolognese"	(154) 3553/850	A,I,O,7,G	5,70
<i>Vegetarisch</i>	Kräuterquark mit Kartoffeln und Leinöl	(292) 2596/620	G	5,30
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Eintopf & Suppe</i>	Eintopf nach Angebot	(7) 1481/354	Aa,I	3,80
<i>Fleischgericht</i>	Geschnetzeltes nach Züricher Art mit Pilzen und Reis	(421) 2345/560	Aa,G	5,70
<i>Süßspeise</i>	Grießbrei mit Kirschen	(397) 2596/620	A,G	4,80

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 Konservierungsstoff; mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker; 5: 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.