

Bistro der IHK Potsdam

Speisekarte vom 21.11.2022 bis 25.11.2022

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Eintopf & Suppe</i>	Gulaschsuppe	(16) 1775/420	Aa,G	3,80
<i>Fleischgericht</i>	Berliner Currywurst mit hausgemachter Soße, Pommes und Weißkrautsalat	(103) 3472/830	2,3,7,G	5,70
<i>Vegetarisch</i>	Rührei mit Spinat und Kartoffeln	(425) 3093/740	C,Aa,G	5,30
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Eintopf & Suppe</i>	Möhreneintopf mit Schweinefleisch	(24) 2550/610	2,3,A,I	3,80
<i>Fischgericht</i>	Kasslerbraten mit Sauerkraut und Kartoffeln	(475) 3528/840	2,3,Aa,I	5,70
<i>Vegetarisch</i>	Vegetarische Linsenbolognese mit Spaghetti	(487) 2426/610	Aa,H	5,30
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Eintopf & Suppe</i>	Veganer Linseneintopf mit Karotte,Sellerie,Lauch	(454) 550/2299	I,M,G	3,80
<i>Fleischgericht</i>	Paprikagulasch vom Schwein mit Nudeln	(153) 3723/890	Aa	5,70
<i>Vegan</i>	Vegan: Ratatouille Pfanne mit Rosmarinkartoffeln	(384) 3014/720	Aa,O,J,2	5,30
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Eintopf & Suppe</i>	Vegetarische Pastinaken-Creme-Suppe	(55) 1465/350	I,F	3,80
<i>Fleischgericht</i>	Hähnchen-Curry mit Thai-Gemüse und Reis	(118) 2135/510	Aa,F,I,O	5,70
<i>Vegetarisch</i>	Kartoffel-Gemüse-Auflauf	(148) 2150/541	Aa,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>	Chilli con Carne mit Reis	(101) 3192/760	M,Aa	5,70
<i>Vegetarisch</i>	Mediterrane-Gemüse-Pfanne mit Schupfnudeln	(302) 1884/450	A,C,O	5,30
<i>Süßspeise</i>	Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelkompott und Vanillesoße	(399) 2886/690	A,C,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 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 Erdnüsse, 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.