

Bistro der IHK Potsdam

Speisekarte vom 16.01.2023 bis 20.01.2023

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Fleischgericht</i>	Chicken tikka masala mit Tomaten, Paprika, Lauch, Erdnüsse und Reis	(100) 3622/865	Aa,E,G	5,70
<i>Fleischgericht</i>	Berliner Currywurst mit hausgemachter Currysoße, Pommes und Weißkrautsalat	(103) 3472/830	2,3,7,G	5,70
<i>Eintopf & Suppe</i>	Vegetarische Brokkoli-Kartoffelcreme-Suppe	(43) 1630/390	I,C,Aa	3,80
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Fleischgericht</i>	Knusprig gebackenes Hähnchen mit Sweet-Chili-Ananassoße und Reis	(501) 4116/980	Aa,O,F	5,70
<i>Vegetarisch</i>	Frühlingsrolle mit vegetarischer Füllung auf Glasnudelsalat und süßer Chilisoße	(255) 2131/510A	C,O,8,F,I	5,30
<i>Eintopf & Suppe</i>	Vegetarische-Linsensuppe	(53) 1079/265	M,I	3,80
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Fleischgericht</i>	Pasta "Bolognese"	(154) 3553/850A,I,O,7,G		5,70
<i>Vegetarisch</i>	Pasta all'arrabbiata mit geriebenem Käse	(309) 2453/587	A,8	5,30
<i>Eintopf & Suppe</i>	Vegetarische Champignoncreme-Suppe	(45) 1627/389	I	3,80
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Fleischgericht</i>	Schmorkohlpfanne mit Kartoffeln	(168) 3720/890	Aa	5,70
<i>Vegetarisch</i>	Kartoffel Brokkoli Pfanne mit Sauce Bearnaise	(500) 2562/610	Aa,C,G	5,30
<i>Fleischgericht</i>	Aktion: Rinderroulade mit hausgemachtem Apfel-Rotkohl und Klöße	(79) 4012/960A	7,13,2,8,3	9,50
<i>Eintopf & Suppe</i>	Vegane Brokkoli-Lauchsuppe mit Ingwer und Chili	(34) 1588/380	I	3,80
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>Vegan</i>	Vegan: Chili sin Carne mit Bohnen, Mais und Sojahack dazu Reis	(368) 2035/487	M,F,Aa,I	5,30
<i>Süßspeise</i>	Grießbrei mit Früchten	(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 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.