

Bistro der IHK Potsdam

Speisekarte vom 23.01.2023 bis 27.01.2023

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
Eintopf & Suppe	Vegetarische Pastinaken-Creme-Suppe	(55) 1465/350	I,F	3,80
Fleischgericht	Topfwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln	(187) 3632/869 A,J,2,3,7		5,70
Vegetarisch	Kräuterquark mit Kartoffeln und Leinöl	(292) 2596/620	G	5,30
Vegetarisch	Aktion: Vegan Quinoa-Erbesen-Frikadelle mit Toskanischen Bohnen in Tomaten Salbeisoße dazu Röstinchen	(503) 2416/578	Aa,M	6,50
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
Eintopf & Suppe	Vegetarische Tomatensuppe	(58) 2549/6102,7,Aa,G		3,80
Fleischgericht	Hähnchengeschnetzeltes mit Kaisergemüse und Kroketten	(123) 2345/560	Aa,G	5,70
Vegetarisch	Chop Suey mit Gemüse, Soja und Reis	(102) 2884/690A,F,H,0,2		5,30
Fischgericht	Aktion: MSC Alaska-Seelachs in Knusperpande dazu Lauch-Rahm-Sauce und Dampfkartoffeln	(505) 4116/980		8,50
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
Eintopf & Suppe	Vegetarische Blumenkohl-Brokkoli-Suppe	(40) 2299/550	A,I	3,80
Fleischgericht	Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Nudeln	(131) 3528/8402,A,C,3,J		5,70
Vegetarisch	Vegetarische Linsenbolognese mit Pasta	(487) 2426/610	Aa,H	5,30
Vegetarisch	Aktion: Gebackene Süßkartoffeln mit Avocado-Paprika-Creme dazu knuspriger Brokkoli in einem gesalzenen Tempurateig	(504) 2717/610	Aa,0,G	8,50
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
Vegan	Vegetarische Kartoffelsuppe	(467) -/-	G,I	3,80
Fleischgericht	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln	(165) 3260/780J,I,G,Aa,3		5,70
Vegetarisch	Rührei mit Spinat und Kartoffeln	(425) 3093/740	C,Aa,G	5,30
Fleischgericht	Aktion: Rindersauerbraten mit Backpflaumensoße, Rotkohl und Klößen	(67) 3720/890Aa,13,1,2,7		9,50
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
Eintopf & Suppe	Eintopf nach Angebot	(7) 1481/354	Aa,I	3,80
Fleischgericht	Schaschlik-Pfanne mit Fleischwürfeln, Leber, Paprika, Zwiebeln, Gewürzgurken und Püree	(167) 2299/860	Aa	5,70
Vegetarisch	Puffer aus Kartoffeln mit Basilikum-Koriander-Dip	(332) 2173/520	Aa,C,G	5,30
Vegetarisch	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	(400) 2721/650	Aa,C	5,30

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.