

Bistro der IHK Potsdam

Speisekarte vom 20.03.2023 bis 24.03.2023

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Eintopf & Suppe</i>	Mexikanische Hackfleischsuppe	(22) 1715/410	I	3,80
<i>Fleischgericht</i>	Kohlrouladen mit Kartoffeln	(136) 3051/730	A,2,3	5,70
<i>Vegetarisch</i>	Vegane Linsenbolognese mit Pasta	(487) 2426/610	Aa,H	5,30
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Eintopf & Suppe</i>	Linseneintopf mit Kasseler	(21) 2717/810	5,7,e	3,80
<i>Fleischgericht</i>	Paprikagulasch vom Schwein mit Nudeln	(152) 3385/810	Aa,O	5,70
<i>Vegetarisch</i>	Pasta all'arrabiata mit geriebenem Käse	(309) 2453/587	A,8	5,30
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Eintopf & Suppe</i>	Brühnudeln mit Hühnerfleisch	(5) 1839/440	Aa 2,3,I	3,80
<i>Fleischgericht</i>	Hausgemachte Boulette mit Mischgemüse und Kartoffeln	(127) 3977/950	C,J,I,M,A	5,70
<i>Vegetarisch</i>	Puffer aus Möhren und Kartoffeln mit Dip	(336) 2845/680	Aa,C,G	5,30
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Vegan</i>	Vegetarische Kartoffelsuppe	(467) -/-	G,I	3,80
<i>Fleischgericht</i>	Gebackene Hähnchenbrust in der Sesamkruste, gewoktes Gemüse, pikanter Sauce und Duftreis	(445) 2736/654	O,K,F	5,70
<i>Vegetarisch</i>	Zwei Senfeier mit Kartoffelpürree und Möhrensalat	(356) 2717/610	Aa,G,J	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>	Hühnerfrikassee mit Reis	(106) 3066/730	A,8,G,I	5,70
<i>Süßspeise</i>	Grießbrei mit Sauerkirschen	(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, O = Knoblauch

"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.