

Bistro der IHK Potsdam

Speisekarte vom 27.03.2023 bis 31.03.2023

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Eintopf & Suppe</i>	Grüne Bohneneintopf	(15) 1340/320	I,J,K	3,80
<i>Fleischgericht</i>	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	(165) 3260/780,I,G,Aa,3		5,70
<i>Vegan</i>	Vegan: Gemüse-Linsentopf mit Sojahack und Langkornreis	(378) 1916/458	Aa,I,J,F	5,30

DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Eintopf & Suppe</i>	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	(19) 1778/254	Aa,G	3,80
<i>Fleischgericht</i>	Gyros mit Tzatziki, Tomatenreis und Weißkrautsalatbeilage	(117) 3887/930	Aa,G,I,O	5,70
<i>Vegetarisch</i>	Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln	(237) 2562/610	A,2,G,3	5,30

MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Eintopf & Suppe</i>	Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleisch	(61) 2184/520	2,3,I,Aa	3,80
<i>Fleischgericht</i>	Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Nudeln	(131) 3528/840	A,C,3,J	5,70
<i>Vegetarisch</i>	Schupfnudeln-Bohnen-Pfanne und Dip	(341) 4016/960	G,Aa,C,I	5,30

DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Eintopf & Suppe</i>	Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffeln und Schweinefleisch	(20) 962/230	Aa,G	3,80
<i>Fischgericht</i>	Kasslerbraten mit Bohnen und Kartoffeln	(475) 3528/840	2,3,Aa,I	5,70
<i>Vegetarisch</i>	Gnocchi mit Anti-Pasti-Gemüse in Pomodoro Sauce	(276) 2803/6700	Aa,C,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>	Hähnchen-Curry mit Thai-Gemüse und Reis	(118) 2135/510	Aa,F,I,O	5,70
<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 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.