

Bistro der IHK Potsdam

Speisekarte vom 08.05.2023 bis 12.05.2023

| 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 Kartoffeln | (165) 3260/780 | I,G,Aa,3 | 5,70 |
| <i>Vegetarisch</i> | Karotten-Quiche mit Zitronendip und Salatbeilage | (286) 2719/650 | Aa,G,C,O | 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>Fleischgericht</i> | Wurstgulasch mit Nudeln | (190) 3427/820 | J,I,3,2,Aa | 5,70 |
| <i>Vegetarisch</i> | Gemüse-Schupfnudelpfanne | (271) 2470/590 | Aa | 5,30 |
| MITTWOCH | | kJ / kcal | Z-St. | Gäste |
| <i>Eintopf & Suppe</i> | Brandenburger Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln | (4) 1524/366 | 2,3,I | 3,80 |
| <i>Fleischgericht</i> | Gulasch mit Rotkohl und Kartoffeln | (77) 3726/890 | Aa,C | 5,70 |
| <i>Vegan</i> | Pasta-Pfanne Pesto Rosso mit Kirschtomaten(wahlweise mit Käse) | (324) 3140/750 | Aa,G,O | 5,30 |
| DONNERSTAG | | kJ / kcal | Z-St. | Gäste |
| <i>Eintopf & Suppe</i> | Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch | (19) 1778/254 | Aa,G | 3,80 |
| <i>Vegetarisch</i> | AKTION Ofenkartoffeln mit Kräuterquark und mediterranem Gemüse | (304) 3723/890 | G | 6,50 |
| <i>Fleischgericht</i> | Indisches Hähnchencurry mit Erdnüssen, Süßkartoffeln, Möhren und Reis | (130) 2736/654 | A,E | 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 |
| FREITAG | | kJ / kcal | Z-St. | Gäste |
| <i>Eintopf & Suppe</i> | Eintopf nach Angebot | (7) 1481/354 | Aa,I | 3,80 |
| <i>Fleischgericht</i> | Pasta nach Carbonara Art mit Speck-Schinken-Sahne-Soße und Käse | (184) 3720/890 | Aa,2,3,G | 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; 3: 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.