

Bistro der IHK Potsdam

Speisekarte vom 22.05.2023 bis 26.05.2023

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Eintopf & Suppe</i>	Blumenkohl-Creme-Suppe mit Sahne	(33) 1424/340	G	3,80
<i>Fleischgericht</i>	Currywurst mit hausgemachter Currysoße, Pommes und Weißkrautsalatbeilage	(93) 4019/960	A, O, 3, 10	5,70
<i>Vegetarisch</i>	Maultaschen auf Bouillongemüse mit Saurer Sahne und buntem Salat	(259) 2426/580	Aa, C, G, I	5,30
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Eintopf & Suppe</i>	Vegan Möhrencremesuppe, Wurzelgemüse und Gartenkräuter	(54) 2184/520	Aa, I, O, F, D	3,80
<i>Fleischgericht</i>	Cevapcici mit Letscho und Reis	(98) 2689/645	2, 8, 9, Aa	5,70
<i>Vegan</i>	Rotes Linsen Dal mit Kokosmilch, Spinat und Reis	(515) 1481/354	Aa, O	5,30
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Eintopf & Suppe</i>	Spargelrahmsuppe	(57) 1046/250	M	3,80
<i>Fischgericht</i>	Matjes-Dill-Happen mit Kartoffeln,	(219) 3135/750	1, 2, G, D, 7	5,70
<i>Vegetarisch</i>	Kräuterquark mit Kartoffeln und Leinöl	(292) 2596/620	G	5,30
DONNERSTAG		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>	Hausgemachte Boulette mit Mischgemüse und Kartoffeln	(127) 3977/950	C, J, I, M, A	5,70
<i>Vegetarisch</i>	Rührei mit Spinat und Kartoffeln	(425) 3093/740	C, Aa, 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>	Hühnerfrikassee mit Reis	(106) 3066/730	A, 8, G, I	5,70
<i>Süßspeise</i>	Hefeklöße mit Kirschen	(398) 2468/590	Aa, 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.