

Essen auf Rädern

Speisekarte vom 22.05.2023 bis 26.05.2023

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Blumenkohl-Creme-Suppe mit Sahne	(33) 1424/340	G		
Fleischgericht	Currywurst mit hausgemachter Currysoße, Pommes und Weißkrautsalatbeilage	(93) 4019/960	A,O,3,I		
Vegetarisch	Maultaschen auf Bouillongemüse mit Saurer Sahne und buntem Salat	(259) 2426/580	Aa,C,G,I		
Spargelwoche	Aktion: Vegan Spargel-Champignonpfanne mit Rote-Bete-Risotto und Erdbeersalsa	(531) 2562/610	13		
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Vegan Möhrencremesuppe,Wurzelgemüse und Gartenkräuter	(54) 2184/520	Aa,I,O,F,D		
Fleischgericht	Cevapcici mit Letscho und Reis	(98) 2689/645	2,8,9,Aa		
Vegan	Rotes Linsen Dal mit Kokosmilch, Spinat und Reis	(515) 1481/354	Aa,O		
Spargelwoche	Aktion: Seelachs gebraten mit Bärlauch Sauce und grünem Spargel dazu junge Kartoffeln und Zitrone (30 Portionen)	(533) 1481/354	Aa,D,G		
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Spargelrahmsuppe	(57) 1046/250	M,		
Fischgericht	Matjes-Dill-Happen mit Kartoffeln,	(219) 3135/750	1,2,G,D,7		
Vegetarisch	Kräuterquark mit Kartoffeln und Leinöl	(292) 2596/620	G		
Spargelwoche	Aktion: Knuspriges Schnitzel vom Schwein mit cremiger Sauce Hollandaise, Beelitzer Spargel und junge Kartoffeln	(532) 3720/809	Aa,C,G,		
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleisch	(61) 2184/520	2,3,I,Aa		
Fleischgericht	Hausgemachte Boulette mit Mischgemüse und Kartoffeln	(127) 3977/950	C,J,I,M,A		
Vegetarisch	Rührei mit Spinat und Kartoffeln	(425) 3093/740	C,Aa,G		
Spargelwoche	Aktion: Beelitzer Spargel mit Hollandaise oder Semmelbröseln dazu junge Kartoffeln	(231) 244/1020	Aa,G,C,J		
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Eintopf nach Angebot	(7) 1481/354	Aa,I		
Fleischgericht	Hühnerfrikassee mit Reis	(106) 3066/730	A,8,G,I		
Süßspeise	Hefeklöße mit Kirschen	(398) 2468/590	Aa,G,		
Spargelwoche	Aktion: Vegan China Mie Nudeln mit Spargel, Ingwer,Limette und Cashewkerne	(534) 2035/487	Aa,Hd,I,O,F		

Büropark_Sanssouci, Zeppelinstr. 48-51
Homepage: www.essenzeit.de mit allen Angeboten

Ansprechpartner in allen Fragen: Herr Flöter
Telefon: 03 31 / 7452331, Telefax 03 31 / 7452333

Pächter Jens Uwe Poel

"Das essenzeit CATERING Team wünscht guten Appetit!"

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, O = Knoblauch

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.