

# Casino in der Staatskanzlei Potsdam

## Speisekarte vom 20.03.2023 bis 24.03.2023

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Fleischgericht</i>	Kohlroulade mit Kartoffeln	(136) 3051/730	A,2,3	5,70	5,20
<i>Vegetarisch</i>	Vegane Linsenbolognese mit Pasta	(487) 2426/610	Aa,H	5,00	4,50

DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Linseneintopf mit Kasseler	(21) 2717/810	5,7,e	3,80	3,30
<i>Fleischgericht</i>	Paprikagulasch vom Schwein mit Nudeln	(152) 3385/810	Aa,O	5,70	5,20
<i>Vegetarisch</i>	Pasta all'arrabiata mit geriebenem Käse	(309) 2453/587	A,8	5,00	4,50

MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Brühnudeln mit Hühnerfleisch	(5) 1839/440	Aa 2,3,I	3,80	3,30
<i>Fleischgericht</i>	Hausgemachte Boulette mit Mischgemüse und Kartoffeln	(127) 3977/950	C,J,I,M,A	5,70	5,20
<i>Vegetarisch</i>	Zwei Senfeier mit Kartoffelpüree und Fingermöhren	(356) 2717/610	Aa,G,J	5,00	4,50
<i>Fleischgericht</i>	Paprikagulasch vom Schwein mit Nudeln	(152) 3385/810	Aa,O	5,70	5,20
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Linseneintopf mit Kasseler	(21) 2717/810	5,7,e	3,80	3,30

DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Vegan</i>	Kartoffelsuppe	(467) -/-	G,I	3,80	3,30
<i>Fleischgericht</i>	Gebackene Hähnchenbrust in der Sesamkruste, gewoktes Gemüse, pikanter Sauce und Duftreis	(445) 2736/654	O,K,F	5,70	5,20
<i>Vegetarisch</i>	Puffer aus Möhren und Kartoffeln mit Dip	(336) 2845/680	Aa,C,G	5,00	4,50
<i>Vegetarisch</i>	Pasta all'arrabiata mit geriebenem Käse	(309) 2453/587	A,8	5,00	4,50

FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Fleischgericht</i>	Hühnerfrikassee mit Reis	(106) 3066/730	A,8,G,I	5,70	5,20
<i>Süßspeise</i>	Grießbrei mit Sauerkirschen	(397) 2596/620	A,G	4,50	4,00
<i>Vegetarisch</i>	Zwei Senfeier mit Kartoffelpüree und Fingermöhren	(356) 2717/610	Aa,G,J	5,00	4,50
<i>Vegan</i>	Kartoffelsuppe	(467) -/-	G,I	3,80	3,30
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Brühnudeln mit Hühnerfleisch	(5) 1839/440	Aa 2,3,I	3,80	3,30

Casino\_der\_Staatskanzlei\_Potsdam  
Homepage: [www.essenzeit.de](http://www.essenzeit.de) mit allen Angeboten

Ansprechpartner in allen Fragen: Herr Personke  
Telefon: 03 31 / 8 66 96 33, Telefax 03 31 / 8 66 96 35

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.