

Bistro in der IHK Potsdam

Speisekarte vom 02.08.2010 bis 06.08.2010

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Deftiger Eintopf</i>	Möhreneintopf mit Schweinefleisch	(152) -/360	5	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Currywurst mit fritierten Kartoffeln und Salatbeilage	(278) -/830	2,3,7	3,40
<i>Hausmannskost</i>	Nudelpfanne mit Hähnchenstreifen, Zucchini und Paprika	(1468) -/780	-	3,50
<i>Vegetarisches</i>	Blumenkohl mit Hollandaise und Kartoffeln*	(958) -/720	1,2,4,10	3,40
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Deftiger Eintopf</i>	Tomatensuppe mit Reis	(197) -/480	-	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Schweinekotelett -paniert- mit buntem Pfannengemüse und Kartoffeln*	(612) -/1010	-	3,70
<i>Hausmannskost</i>	Rindersahnegeschnetzeltes mit Brokkoli und Kroketten	(279) -/840	2,3	3,70
<i>Vegetarisches</i>	Käse- Lauch-Quiche mit Garnitur	(1029) -/610	-	3,40
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Süßspeise</i>	Aprikosen- Kaltschale mit Zwieback	(1555) -/300	-	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Pfeffer-Nackenbraten mit geschmortem Spitzkohl und Kartoffeln*	(447) -/1150	-	3,70
<i>Hausmannskost</i>	Spiegelei mit Bratkartoffeln und Tomatensalat	(1197) -/730	3	3,40
<i>Vegetarisches</i>	Maultaschen -gebraten- mit Zwiebelschmelze und Gemüsestreifen	(1039) -/680	-	3,40
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Deftiger Eintopf</i>	Berliner Kartoffelsuppe mit gebratener Wurst	(5) -/480	2,3,7	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Hähnchenbrustfilet- gebraten mit Orangensoße ,Broccoli und Reis	(829) -/730	-	3,80
<i>Hausmannskost</i>	Bunte Nudelpfanne mit Kasselerfleisch grüne Bohnen, Oliven u. Tomaten	(1398) -/700	-	3,50
<i>Vegetarisches</i>	Gnocchi- Pfanne mit Paprika, Zucchini und Pesto	(25) -/640	9	3,40
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Deftiger Eintopf</i>	Italienische Minestrone mit Schinkenstreifen	(98) -/480	-	2,50
<i>Aus Fluß und Meer</i>	Brathering mit Zwiebeln, Röstkartoffeln u. Garnitur	(642) -/710	8	3,40
<i>Hausmannskost</i>	Schichtkohl mit Hackfleisch und Püree/Salzkartoffeln*	(516) -/890	1	3,40
<i>Vegetarisches</i>	Nudelpfanne mit Paprika, Tomaten und Zucchini	(454) -/750	-	3,40

weBBistro in der IHK Potsdam
 Homepage: www.webbistro-potsdam.de mit allen Angeboten
 Ansprechpartner in allen Fragen: Frau Andrea Bark
 Telefon: 03 31 / 2 78 64 66, Telefax: 03 31 / 2 78 62 95
 Pächter: Jens Uwe Poel, Betriebswirt, Serviermeister und Diätkoch,
 Kantinenbetreiber und Caterer
 Telefon: 03 31 / 8 66 96 32, Telefax: 03 31 / 8 66 96 35

Änderungen vorbehalten !
 Zusatzstoffklärung
 1. "mit Farbstoff" // 2. "mit Konservierungsstoff" // 3. "mit Antioxidationsmittel" // 4. "mit Geschmacksverstärker" //
 5. "geschwefelt" // 6. "geschwärtzt" // 7. "mit Phosphat" // 8. "mit Süßungsmittel" // 9. Knoblauch // 10. Alkohol // "aus
 ökologischem Landbau

Weitere Informationen liegen im Küchenbüro aus.

"Das essenzeit CATERING Team wünscht guten Appetit!"