

Bistro in der IHK Potsdam

Speisekarte vom 06.09.2010 bis 10.09.2010

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Deftiger Eintopf</i>	Möhreneintopf mit Schweinefleisch	(152) -/360	5	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Steak "au four" mit Buttererbsen und Pommes frites	(585) -/870	-	3,90
<i>Hausmannskost</i>	Chili con Carne	(45) -/920	9	3,40
<i>Vegetarisches</i>	Gemüseteller mit Schnittlauchsauce, gek. Ei und Bratkartoffeln	(1458) -/410	1	3,40
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Deftiger Eintopf</i>	Gelber Erbseneintopf mit Wurzelgemüse und Wurstscheiben	(78) -/620	2,7	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Gebr. Jagdwurstschnitzel mit Nudeln und Tomatensoße	(314) -/970	1,2,4	3,40
<i>Hausmannskost</i>	Schweinefleisch süß-sauer mit Ananas, Asiagemüse und Wildreis	(1513) -/860	4	3,60
<i>Vegetarisches</i>	Zucchini Gemüse mit Oreganoreis und Kopfsalat	(968) -/640	-	3,40
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Deftiger Eintopf</i>	Brühereis mit Hühnerfleisch	(19) -/410	-	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Kasselerbraten mit Sauerkraut und Klößen	(385) -/840	2,3,7,8	3,60
<i>Hausmannskost</i>	Leberkäse mit Spiegelei, Krautsalat und Röstkartoffeln	(277) -/820	4	3,50
<i>Vegetarisches</i>	Penne all'arabiatta (scharf)	(1426) -/830	-	3,40
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Deftiger Eintopf</i>	Grüne Bohneneintopf mit Kartoffeln und Kasselerfleisch	(1463) -/450	-	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Rinderbraten mit Kaisergemüse u. Kroketten	(491) -/960	1,3	3,90
<i>Hausmannskost</i>	Spaghetti "Bolognese" mit Reibekäse	(579) -/1160	-	3,50
<i>Vegetarisches</i>	Gnocchi mit Gorgonzollasoße u. Ruccola	(1006) -/640	-	3,40
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Deftiger Eintopf</i>	Kartoffelgulasch - Mecklenburger Art	(109) -/620	5	2,50
<i>Aus Fluß und Meer</i>	Seelachsfilet mit Kürbiskruste, Curry-Ingwersauce und Kartoffeln	(769) -/870	2	3,60
<i>Hausmannskost</i>	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln*	(260) -/780	2,3,4,	3,40
<i>Vegetarisches</i>	Kartoffelgratin mit Pfannengemüse	(1054) -/890	-	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. "geschwärzt" // 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!"