

Bistro in der IHK Potsdam

Speisekarte vom 23.01.2012 bis 27.01.2012

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Deftiger Eintopf</i>	Pichelsteiner Rindfleischtopf mit frischen Kräutern	(159) -/360	-	2,50	2,00
<i>Hausmannskost</i>	Pfeffer-Nackensteak mit Balkangemüse und Wedges	(383) -/1020	3	3,80	3,30
<i>Hausmannskost</i>	Chili con Carne mit Reis	(45) -/760	-	3,50	3,00
<i>Aktion</i>	Spaghetti aglio, olio e peperoncini (mit Knoblauch, Peperoni, Olivenöl) und Ruccola	(1542) -/710	9	2,90	2,40
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Deftiger Eintopf</i>	Brandenburger Kartoffelsuppe	(15) -/420	2,3,4	2,50	2,00
<i>Hausmannskost</i>	Schweinekotelett -paniert- mit Blumenkohl und Kartoffeln	(469) -/690	5	3,80	3,30
<i>Aus Fluß und Meer</i>	Matjes-Salat (saure Gurken, Äpfel u. Zwiebeln) mit Salzkartoffeln	(713) -/530	-	3,70	3,20
<i>Vegetarisches</i>	Reispfanne mit schwarzen Oliven	(1456) 630/-	-	3,00	2,50
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Deftiger Eintopf</i>	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	(117) -/720	2	2,50	2,00
<i>Hausmannskost</i>	Kohlroulade mit Petersilienkartoffeln	(418) -/730	4	3,60	3,10
<i>Hausmannskost</i>	Sauerbraten mit Rotkohl und Klöße	(501) -/1180	8	4,00	3,50
<i>Vegetarisches</i>	Buntes Gemüseragout mit Kurkumareis	(921) -/570	-	2,90	2,40
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Deftiger Eintopf</i>	Tomatensuppe mit Reis	(197) -/480	-	2,50	2,00
<i>Nudeltag</i>	Nudeln wahlweise, Bolognese oder Wurstgulasch	(1597) -/-	-	3,50	3,00
<i>Geflügelgericht</i>	Hühnerfrikassee mit Erbsen-Möhren u. Reis oder Kartoffeln	(872) -/680	5	3,40	2,90
<i>Deftiger Eintopf</i>	Hackfleisch-Pilzeintopf mit Schinkenwürfel	(1229) -/-	2,5,9	2,50	2,00
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Deftiger Eintopf</i>	Eintopf nach Angebot	(38) -/-	-	2,50	2,00
<i>Aus Fluß und Meer</i>	Kabeljau auf Gemüsebett gedünstet mit Limettensauce und Kräuterkartoffeln	(1708) -/-	3	4,40	3,90
	Bauerngulasch mit Rotkohl und Kartoffeln	(1829) -/-	-	3,60	3,10
<i>Hausmannskost</i>	Bunte Nudelpfanne mit Tomatensauce	(271) -/690	-	2,90	2,40

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!"