

Bistro in der IHK Potsdam

Speisekarte vom 06.02.2012 bis 10.02.2012

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Deftiger Eintopf</i>	Möhreneintopf mit Schweinefleisch	(152) -/360	5	2,50	2,00
<i>Hausmannskost</i>	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln	(260) -/780	2,3,4,5	3,50	3,00
<i>Geflügelgericht</i>	Hähnchengeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce mit Gemüse und Reis	(1716) -/750	-	3,70	3,20
	Bunte Gemüsepfanne mit Quark-Gurkendip	(1885) -/-	-	3,50	3,00
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Deftiger Eintopf</i>	Linseneintopf mit Knackerscheiben	(140) 2843/690	5,7	2,50	2,00
<i>Hausmannskost</i>	Schweineschnitzel -Jäger Art- mit Pilzrahmsauce und Kartoffeln	(1343) -/990	2,3	3,80	3,30
<i>Aus Fluß und Meer</i>	Thunfisch- Nudelpfanne mit Paprika, Zucchini und Zitrone	(729) -/860	2	3,60	3,10
<i>Vegetarisches</i>	Gemüseteller mit Röstis und Sauce Hollandaise	(1714) -/580	10	3,60	3,10
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Deftiger Eintopf</i>	Scharfe Hühnersuppe mit Kokosmilch und Reis	(93) -/320	-	2,50	2,00
<i>Geflügelgericht</i>	Hähnchenkeule auf Letschogemüse und Gemüsereis	(360) -/980	-	3,80	3,30
<i>Hausmannskost</i>	Gyros mit Tzaziki, Wedges und Garnitur	(346) -/930	9	3,70	3,20
<i>Vegetarisches</i>	Zucchini - Kartoffelauflauf	(394) -/750	5	3,50	3,00
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Deftiger Eintopf</i>	Brühnudeln mit Suppengrün und Rindfleisch	(23) -/350	1	2,50	2,00
<i>Nudeltag</i>	Nudeln wahlweise, Bolognese oder Wurstgulasch	(1597) -/-	-	3,50	3,00
<i>Vegetarisches</i>	Ratatouille mit Reis	(1943) -/-	-	2,90	2,40
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>	Seelachs -paniert- mit Meerrettichsauce, Dillkartoffeln und Rote Bete- Apfelsalat	(1771) -/-	-	3,90	3,40
<i>Süßspeise</i>	Hefeklöße mit Beerensauce	(1131) -/320	-	3,30	2,80

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!"