

# Casino der Staatskanzlei Potsdam

## Speisekarte vom 23.01.2012 bis 27.01.2012

<b>MONTAG</b>		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Deftiger Eintopf</i>	Pichelsteiner Rindfleischtopf mit frischen Kräutern	(165) -/390	-	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Pfeffer-Nackensteak mit Balkangemüse und Wedges	(383) -/1020	3	3,80
<i>Hausmannskost</i>	Chili con Carne	(45) -/760	-	3,50
<i>Vegetarisches</i>	Gemüse-Couscous mit Kräuterschmand	(1724) -/670	-	3,40
<b>DIENSTAG</b>		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Deftiger Eintopf</i>	Brandenburger Kartoffelsuppe	(15) -/420	2,3,4	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Schweinekotelett -paniert- mit Blumenkohl und Kartoffeln	(552) -/930	-	3,80
<i>Aus Fluß und Meer</i>	Matjes-Salat (saure Gurken, Äpfel u. Zwiebeln) mit Salzkartoffeln	(713) -/530	-	3,70
<i>Vegetarisches</i>	Pasta mit getrockneten Tomaten, feinem Lauch, Rucola und Käse	(1311) -/680	2,9	3,50
<b>MITTWOCH</b>		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Deftiger Eintopf</i>	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	(117) -/720	2	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Kohlroulade mit Petersilienkartoffeln	(418) -/730	4	3,60
<i>Hausmannskost</i>	Bauerngulasch mit Gemüse und Kartoffelkroketten	(248) -/760	-	3,60
<i>Vegetarisches</i>	Gnocchi-Pfanne mit Paprika, Zucchini und Pesto	(25) -/640	9	3,50
<b>DONNERSTAG</b>		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Deftiger Eintopf</i>	Tomatensuppe mit Reis	(197) -/480	-	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen	(1223) -/1180	8	4,00
<i>Hausmannskost</i>	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Fingermöhren und Reis / Kartoffeln	(805) -/730	-	3,60
<i>Vegetarisches</i>	Spinat mit Rührei und Kartoffeln	(584) -/740	-	3,40
<b>FREITAG</b>		kJ / kcal	Z-St.	Gäste
<i>Deftiger Eintopf</i>	Eintopf nach Angebot	(38) -/	-	2,50
<i>Aus Fluß und Meer</i>	Kabeljau auf Gemüsebett gedünstet mit Limettensauce und Kräuterkartoffeln	(1708) -/	3	4,40
<i>Nudelgericht</i>	Bunte Currywurstpfanne und Nudeln	(1514) -/1030	2,3,7	3,60
<i>Vegetarisches</i>	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	(1013) -/650	2,5	3,20

Casino der Staatskanzlei  
Potsdam  
Homepage: [www.essenzeit.de](http://www.essenzeit.de) mit allen Angeboten

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

Pächter: Jens Uwe Poel, Betriebswirt, Serviermeister und Diätkoch,  
Kantinenbetreiber und Caterer

"Das essenzeit CATERING Team wünscht guten Appetit!"

Änderungen vorbehalten ! Für Gäste der Landesregierung liegen die Preise der Mittagessen um  
0,50 € über den Preisen für Mitarbeiter.

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.