

Bistro der IHK Potsdam

Speisekarte vom 03.12.2018 bis 07.12.2018

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Möhreneintopf mit Schweinefleisch	(2272) 1755/420	5,f	3,00	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Schweinerückensteak mit Pilzrahmsoße und Pommes Frites	(570) 4012/960	d,f	4,90	4,40
<i>Nudelgericht</i>	Dänische Wurstnudeln	(293) 2926/700	3,7,a,e,f,g	4,50	4,00
<i>Vegetarisches</i>	Eierragout mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	(300) -/670	8,g,e,f,a,d	4,40	3,90
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Brandenburger Kartoffelsuppe mit Zwiebeln und Speck	(1290) 2550/610	2,3,5,d,e,m	3,00	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Schnitzel mit Gemüse, Kartoffeln und Sauce béarnaise	(2802) 3670/878	a,d,e,f	5,00	4,50
<i>Geflügelgericht</i>	Sahnegeschnetzeltes mit Nudeln	(2837) -/680	d,f	4,60	4,10
<i>Vegetarisches</i>	Süßkartoffel-Kräuter-Quiche mit Salatbeilage und Saure Sahne	(2587) 2988/715	a,c,d,k	4,40	3,90
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Soljanka mit Saure Sahne und Zitrone	(190) 2549/610	2,7,d,f,c	3,80	3,30
<i>Hausmannskost</i>	Schweinebraten mit Gemüse und Kartoffeln	(1742) -/870	5,f	5,00	4,50
<i>Geflügelgericht</i>	Frikassée vom Huhn mit Reis	(2486) 3066/730	d,f,g	4,70	4,20
<i>AKTION</i>	Gnocchi-Pfanne mit Hokkaidokürbis, getrocknete Tomaten, Zucchini, und geriebtem Grana Padano	(2368) -/650	a,d,e,f	4,70	4,20
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Fluss und Meer</i>	Fischsuppe "Mecklenburger Art"	(2955) -/580	g,d,e,f,h	3,80	3,30
<i>Nudelgericht</i>	Wurstgulasch mit Nudeln	(582) 3427/820	3,7,f	4,50	4,00
<i>Hausmannskost</i>	Gyros mit Tzatziki, Langkornreis und frischem Salat	(346) 3887/930	A,g,i,b	4,70	4,20
<i>Vegetarisches</i>	Linsenplätzchen mit Salat und Kräuterschmand	(2425) -/680	a,d,f	4,50	4,00
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Eintopf nach Angebot	(38) -/-	-	3,00	2,50
<i>Fluss und Meer</i>	Seelachs - Potsdamer Art - mit Gurkensalat, Meerrettich, Zitrone und Kartoffeln	(656) 3633/870	8,d,h,m	5,00	4,50
<i>Geflügelgericht</i>	Indisches »Chicken Korma« mit Tomaten, Süßkartoffeln, Mandeln, dazu Langkornreis	(2037) 2988/715	9,d,f,k,c,i	4,60	4,10
<i>Süßspeise</i>	Milchreis mit Apfelmus und Zucker & Zimt	(2323) -/510	d	4,30	3,80

weBBistro_in_der_IHK_Potsdam
 Homepage: www.webbistro-potsdam.de mit allen Angeboten
 Ansprechpartner in allen Fragen: Herr Schulz
 Telefon: 03 31 / 2 78 64 66, Telefax: 03 31 / 2 78 62 95
 Pächter: Jens Uwe Poel
 Telefon: 03 31 / 8 66 96 32, Telefax: 03 31 / 8 66 96 35

"Das essenzeit CATERING Team wünscht guten Appetit!"

Zusatzstoffe:
 1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff; 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker; 5: geschwefelt, 6: geschwärzt, 7: mit Süßungsmittel, 8: mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 9: enthält eine Penylalaninquelle (zusätzlich zur Angabe "mit Süßungsmittel"), 10: mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen), 11: mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 12: mit Eiklar (bei Fleischerzeugnissen), 13: mit Alkohol, 14: chininhaltig, 15: koffeinhaltig
 *: aus ökologischem Landbau

Allergene:
 A = enthält glutenhaltiges Getreide (a = Weizen sowie Dinkel und Khorasan-Weizen, b = Roggen, c = Gerste, d = Hafer), B = enthält Krebstiere, C = enthält Ei, D = enthält Fisch, E = enthält Erdnuss, F = enthält Soja, G = enthält Milch (einschließlich Laktose), H = enthält Schalenfrüchte (a = Mandeln, b = Haselnüsse, c = Walnüsse, d = Macadamia- oder Pecanüsse, f = Paranüsse, g = Pistazien, h = Macadamia- oder Queenslandnüsse), I = enthält Sellerie, J = enthält Senf, K = enthält Sesam, L = enthält Schwefeldioxid und Sulphite, M = enthält Lupine, N = enthält Weichtiere

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe kann trotz aller Vorsicht daher nicht ausgeschlossen werden. Bei fehlender Deklaration werden Sie sich an unser Service- und Außgabepersonal. Wir stehen Ihnen jederzeit gerne für Rückfragen zur Verfügung.