

Bistro der IHK Potsdam

Speisekarte vom 10.06.2019 bis 14.06.2019

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Feiertag // Pfingstmontag		(1268)	-/-	-	

DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Gelber Erbseneintopf mit Kasseler	(78)	-/620	A,I	3,00 2,50
<i>Hausmannskost</i>	Schweinekotelett mit Rahmerbsen und Salzkartoffeln	(3066)	850/3556	M,A,C	4,90 4,40
<i>Hausmannskost</i>	Ungarisches Gulasch mit Nudeln	(2090)	2360/780	Aa,I	4,70 4,20
<i>Vegetarisches</i>	Rahm-Waldpilzpfanne mit Semmelknödel	(980)	2842/680	A,G	4,40 3,90

MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Rindfleischsuppe mit Nudeln	(2462)	-/380	A,I	3,00 2,50
<i>Hausmannskost</i>	Fleischkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln, Salatbeilage und süßem Senf	(2483)	3146/7522,3,10,C,J	A,I,O	4,90 4,40
<i>Asiatisch</i>	Kokos-Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüse-Thai-Basilikum und Basmatireis	(294)	3093/740	A,F,I,O	4,70 4,20
<i>Vegetarisches</i>	Vegetarische Frühlingsrolle auf Glasnudelsalat und süßer Chilisoße	(1434)	2131/510A,C,O,8,F,I	A,I,O	4,40 3,90

DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Vegetarische Linsen-Suppe	(2586)	-/420	I	3,00 2,50
<i>Nudelgericht</i>	Spaghetti »Bolognese«	(579)	3553/850A,I,O,7,G	A,I,O	4,70 4,20
<i>Hausmannskost</i>	Schaschlik-Pfanne mit Fleischwürfeln, Leber, Paprika, Zwiebeln, Gewürzgerken und Kartoffeln	(562)	2299/860	A,7,2	4,70 4,20
<i>Vegetarisches</i>	Mandelbrokkoli mit Sourcream und Ofenkartoffel	(2592)	2453/587	G,	4,40 3,90

FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Eintopf nach Angebot	(38)	-/-	A,I	3,00 2,50
<i>Fluss und Meer</i>	Gebratener Seelachs mit Dampfkartoffeln, Blumenkohl Gemüse und Kerbelsoße	(2920)	3553/850	A,D,G,	4,90 4,40
<i>Geflügelgericht</i>	Putengyros mit Zwiebeln, Tzaziki und Wedges	(2212)	3894/930	G,O	4,70 4,20
<i>Süßspeise</i>	Hefeklöße mit Kirschen	(2680)	1338/320	A,G,C	4,40 3,90

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 enthält Milch (einschließlich Laktose), H = enthält Schalenfrüchte (a = Mandeln, b = Haselnüsse, c = Walnüsse, d = Kaschunüsse, e = 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 Ausgabepersonal. Wir stehen Ihnen jederzeit gerne für Rückfragen zur Verfügung.