

Bistro der IHK Potsdam

Speisekarte vom 23.03.2020 bis 27.03.2020

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Grüne Bohneneintopf mit Kartoffeln und Kassler	(1463) 1839/440	2,3	3,00	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Schweinerückensteak mit Pilzrahmsoße und Kroketten	(570) 4012/960	A, G	5,00	4,50
<i>Vegan</i>	Blumenkohlcurry mit Möhren, Brokkoli, Süßkartoffeln dazu Reis	(1083) 2805/670	A, F, G	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,A,I	3,00	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffeln	(3081) 3726/890	Aa,C	4,80	4,30
<i>Vital und Gesund</i>	Bohnen-Tomaten Quiche mit Radichiosalat und Avocado-Joghurt	(3228) -/590	A, C, G, O	4,50	4,00

MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Fluss und Meer</i>	Fischsuppe "Mecklenburger Art"	(2955) -/580	Aa,C,D,Gl,J3	3,30	2,80
<i>Hausmannskost</i>	Schweinebraten mit Weißbiersoße, Gemüse und Kartoffeln	(554) -/940	A,13,C	5,00	4,50
<i>Vegetarisches</i>	Gebratene Risi-Bisitaler mit Schnittlauchdip und Salatbeilage	(3184) 680/2847	M,G,A,C	4,40	3,90

DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Vegetarisches</i>	Vegetarische Süßkartoffel-Kürbiscrème-Suppe mit Kokosmilch	(2342) 1588/380	F,G,I,O,7	3,00	2,50
<i>Nudelgericht</i>	Spaghetti »Bolognese« mit Käse	(579) 3553/850	A,I,O,7,G	4,80	4,30
<i>Vegetarisches</i>	Gnocchi mit Spinat-Gorgonzolasoße	(986) 3263/780	A, C, G, 2	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>	Backfisch mit Kartoffelsalat und Zitrone	(2967) 3977/985	Aa,C,D,G	5,00	4,50
<i>Süßspeise</i>	Milchreis mit Apfelmus und Zucker & Zimt	(2323) 2135/510	G,A	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 Konservierungsstoff3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker5: 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 Queenlandnüsse), 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.