

Bistro der IHK Potsdam

Speisekarte vom 10.08.2020 bis 14.08.2020

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Asiatische Suppe mit Schweinefleisch, Mango, Gemüse und Kokosmilch	(764) -/380	e	3,00	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Gulasch mit Bohnengemüse und Kartoffeln	(1829) -/940	5, f	4,80	4,30
<i>Vegetarisches</i>	Kräuterquark mit Kartoffeln und Lausitzer Leinöl	(1162) 2596/620	G	4,40	3,90

DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Tagessuppe</i>	Apfel-Sauerkirsch-Kaltschale	(2505) -/320	A	3,00	2,50
<i>Fluss und Meer</i>	Matjesfilet - Hausfrauen Art - mit Salzkartoffeln	(716) 3266/780	G,D,4,2	4,90	4,40
<i>Vegetarisches</i>	Pastafanne mit Mangold, Kirschtomaten und Sonnenblumenkernen	(2374) 2352/560	Aa,H	4,40	3,90

MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Vegetarisches</i>	Vegetarische Tomatensuppe mit Reis	(197) 1338/320	Aa	3,00	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Schweinesteak "Saltimbocca" mit Salbei und Speck, Ratatouille und Reis	(1634) 3391/810	Aa	4,00	3,50
<i>Vegetarisches</i>	Zwei Senfeier mit Möhrensalat und Kartoffelpüree	(950) 2717/610	Aa,C,G,J	4,50	4,00

DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	»Minestrone di verdura« Gemüsebrühe mit Rindfleisch, Basilikum und Reis	(115) 1715/410	A,I	3,00	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Wurstgulasch mit Nudeln	(582) 3427/820	I,3,2,A,C	4,80	4,30
<i>Vegetarisches</i>	Orientalischer Gemüse-Couscous mit Kräuter-Joghurt	(2623) 1843/441	C,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>	Seelachs - Potsdamer Art - mit Gurkensalat, Meerrettich, Zitrone und Kartoffeln	(656) 3633/870	Aa,D,G	4,90	4,40
<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 Konservierungsstoff; 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 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 Ausgabepersonal. Wir stehen Ihnen jederzeit gerne für Rückfragen zur Verfügung.