

Bistro der IHK Potsdam

Speisekarte vom 14.09.2020 bis 18.09.2020

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Vegetarische Linsen-Suppe	(2586) 1758/420	I	3,00	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelbrei	(260) 3260/780	I, G, Aa, 3	4,90	4,40
<i>Vegetarisches</i>	Pastapfanne "Pesto Rosso" mit Kirschtomaten und Käse	(2261) 3140/750	Aa, G, O	4,40	3,90

DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Weißkohleintopf mit Kartoffeln und Hackfleisch	(29) 2131/510	Aa, I	3,00	2,50
<i>Hausmannskost</i>	»Königsberger Klopse« mit Möhrensalat, Kartoffeln und Kapernsoße	(420) 3260/780	C, A, G	4,90	4,40
<i>Vegetarisches</i>	Bohnen-Tortilla mit Ajvarrahm	(1277) 2721/650	Aa, M, C, G	4,40	3,90

MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Soljanka mit Saure Sahne	(190) 2549/610	2, 7, Aa	3,80	3,30
<i>Fluss und Meer</i>	Seelachs -gebraten- mit Bärlauchhollandaise, Gemüse und Kartoffeln	(760) -/830	Aa, D, G, C	5,00	4,50
<i>Vegan</i>	Vegan: Kichererbsen-Gemüse-Curry mit Reis	(3087) 1905/455	Aa, I, M	4,40	3,90

DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Puszta-Topf mit Paprika und Kartoffeln	(3020) 1046/250	A, I	3,00	2,50
<i>Tagessuppe</i>	Vegetarische Gemüsesuppe	(2157) -/230	Aa, I	2,50	2,00
<i>Nudelgericht</i>	Pasta "Bolognese" mit geriebenem Käse	(2633) -/630	A, Ga	4,80	4,30
<i>Vegetarisches</i>	Rahm-Waldpilzpfanne mit Böhmisches Knödeln	(980) 2842/680	A, 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>	»Paella Valenciana« mit Seelachs, Schrimps, Hähnchen und Gemüse	(462) 3573/85	D, F, I, O, 4	4,80	4,30
<i>Süßspeise</i>	Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelkompott und Vanillesoße	(1345) 2591/620	G, Aa, 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.