

# Bistro der IHK Potsdam

## Speisekarte vom 27.09.2021 bis 01.10.2021

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Brandenburger Kartoffelsuppe mit Zwiebeln und Speck	(1290) 2550/610	2,3,A,I	3,30	2,80
<i>Geflügelgericht</i>	Hähnchenbrust im Cornflakesmantel mit Gemüse und Kroketten	(1767) 3726/890	Aa,I	5,00	4,50
<i>Vegetarisches</i>	Vegetarische Maultaschen mit Tomatensoße oder Champignonrahmsoße	(1036) 2466/590	A,C,G	4,80	4,30
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Mexikanischer Roter-Feuer-Bohnen-Topf	(1641) 2006/480	Aa,M,I	3,30	2,80
<i>Fluss und Meer</i>	Heringshappen in Remouladensauce und Kartoffeln	(641) 3179/760	C,D,G,2,3,7	5,00	4,50
<i>Vegetarisches</i>	Gebackenen Curry – Blumenkohl, Salatbeilage, Rösti und Joghurt dip	(2289) 2345/560	Aa,G,C	4,80	4,30
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Scharfe Gemüsesuppe mit Rindfleisch, Kokosmilch und Reis	(1553) 1424/340	Aa,I	3,00	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Schweinebraten mit Rotkohl und Kartoffeln	(543) 3726/890	Aa,J,I	5,00	4,50
<i>Vegetarisches</i>	Quinoa-Möhren-Bratlinge mit Salat und Kräuter dip	(2629) 2418/578	I,A,C,J	4,80	4,30
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Hühnereintopf süß-sauer-scharf mit Gemüse und Reis	(2112) 1755/420	Aa,F,I	3,30	2,80
<i>Hausmannskost</i>	Leberkäse mit Spiegelei, Röstkartoffeln, Weißkrautsalatbeilage und süßem Senf	(3074) 3146/7522	3,10,C,J	5,00	4,50
<i>Vegan</i>	Kichererbsen-Gemüse-Curry mit Reis	(3087) 1905/455	Aa,I,M	4,80	4,30
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Eintopf nach Angebot	(38) -/-	-	3,30	2,80
<i>Geflügelgericht</i>	Frikassee vom Huhn mit Champignons, Möhren, Erbsen und Reis	(2486) 3066/730	A,8,G,I	5,00	4,50
<i>Süßspeise</i>	Grießbrei mit Sauerkirschen	(1127) 2569/620	G,Aa	4,50	4,00

weBBistro\_in\_der\_IHK\_Potsdam  
 Homepage: [www.webbistro-potsdam.de](http://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 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.