

Bistro der IHK Potsdam

Speisekarte vom 25.10.2021 bis 29.10.2021

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Möhreneintopf	(2272) 1755/420	A	3,30	2,80
Hausmannskost	Tabasco-Steak mit Chillisoße, Mexikogemüse und Wedges	(267) 4085/970	Aa,M	5,00	4,50
Hausmannskost	Schmorkohlpfanne mit Hackfleisch und Kartoffeln	(519) 3720/890	Aa	5,00	4,50
Vegan	Vegan: Gemüse-Minz-Pilaw mit Langkornreis und Kürbiskerne	(2865) 1916/458	H	4,80	4,30
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Hühnersuppe mit Reis	(17) 1588/380	I	3,80	3,30
Fluss und Meer	Seelachsfilet mit Kräutern gebacken an einer Meerrettichsoße mit Butterkartoffeln und Rote Bete Salat	(660) 3179/760	Aa,D,C,G,7	5,00	4,50
Hausmannskost	Kasseler-Sauerkraut-Pfanne mit Schupfnudeln	(956) 4016/960	Aa,G,C	5,00	4,50
Vegan	Spaghetti "all'arabbiata" mit Käse	(638) 3640/870	Aa,O,G	4,80	4,30
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Vegan	Steckrüben-Creme -Suppe	(2473) 1338/320	-	3,30	2,80
Hausmannskost	Schweinebraten mit Honig-Senf mariniert, dazu Bayrisch-Kraut und Kroketten	(310) 3430/820	Aa,I,J,2,3,C	5,00	4,50
Geflügelgericht	Geflügelgeschnetzeltes mit grünen Pfeffer dazu Gemüse und Reis	(2490) 3097/741	A,I,G	5,00	4,50
Vegetarisches	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark und mediterranes Gemüse	(1320) 3723/890	G	4,80	4,30
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Asiatische Suppe mit Schweinefleisch, Mango, Gemüse und Kokosmilch	(764) 1591/380	Aa,G,I,O	3,30	2,80
Geflügelgericht	Hähnchenbrust Florentiner Art mit Pfefferrahmsauce und Röstinchen	(825) 3096/740	Aa,G,C	5,00	4,50
Hausmannskost	Gulasch mit Rosenkohl und Kartoffeln	(1819) 3302/790	1,d,f	5,00	4,50
Vegetarisches	Vegetarischer Nudelauflauf mit Zucchini, Paprika, Kräuterpesto und Käse	(2760) 2322/555	A,C,G	4,80	4,30
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Eintopf nach Angebot	(38) -/-	-	3,30	2,80
Fluss und Meer	Seelachs, im Kapern-Zitronen-Sud gedünstet mit Lauchsoße, Gemüse und Kräuterreis	(696) 3845/920	d,f,h	5,00	4,50
Geflügelgericht	»Bami Goreng«, Bratnudeln mit Hähnchen und Gemüse	(796) 3093/740	A,C,K,O,8,F	5,00	4,50
Süßspeise	Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelkompott und Vanillesoße	(1345) 2591/620	G,Aa,C	4,70	4,20

weBBistro_in_der_IHK_Potsdam
 Homepage: www.essenzeit.de mit allen Angeboten
 Ansprechpartner in allen Fragen: Frau Pautz
 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
 info@essenzeit.de

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 Perlylaninquelle (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 = Cashewkerne, 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

"Das essenzeit CATERING Team wünscht guten Appetit!"

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 wenden Sie sich an unser Service- und Ausgabepersonal. Wir stehen Ihnen jederzeit gerne für Rückfragen zur Verfügung.