

# Bistro der IHK Potsdam

## Speisekarte vom 22.11.2021 bis 26.11.2021

| MONTAG          |  | kJ / kcal        | Z-St.      | Gäste | Mitarbeiter |
|-----------------|--|------------------|------------|-------|-------------|
| Vegetarisches   | Champignoncreme-Suppe  | (2535) 1359/325  | Aa,G       | 3,30  | 2,80        |
| Hausmannskost   | Kasselerulasch mit grünen Bohnen und Schupfnudeln                    | (445) 3598/860   | Aa,2,3     | 5,00  | 4,50        |
| Hausmannskost   | Kohlroulade mit Speck-Weißkohlsoße und Kartoffelpüree                | (418) 3051/730   | A,2,3      | 5,00  | 4,50        |
| Vegetarisches   | Chili sin Carne mit Bohnen, Mais und Sojahack dazu Reis              | (2795) 2035/487  | M,F,Aa,I   | 4,80  | 4,30        |
| DIENSTAG        |  | kJ / kcal        | Z-St.      | Gäste | Mitarbeiter |
| Eintopf & Suppe | Linseneintopf  | (141) 3140/750   | 2,3,I      | 3,30  | 2,80        |
| Fluss und Meer  | Gebratener Seelachs mit Blattspinat, Meerrettichsoße und Kartoffeln  | (1662) 3138/750  | Aa,D,O     | 5,00  | 4,50        |
| Geflügelgericht | Hähnchen-Curry mit Thai-Gemüse und Reis                              | (757) 3056/730   | A,F,I,4    | 5,00  | 4,50        |
| Vegetarisches   | Süßkartoffel-Möhren-Tarte mit Salatbeilage und Kräuter dressing      | (146) 2847/680   | Aa,G,C     | 4,80  | 4,30        |
| MITTWOCH        |  | kJ / kcal        | Z-St.      | Gäste | Mitarbeiter |
| Eintopf & Suppe | Sauerkraut-Paprika-Suppe mit Fleisch                                 | (3439) 1755/420  | Aa,2,3     | 3,30  | 2,80        |
| Hausmannskost   | Hausgemachter Hackbraten mit Rotkohl und Kartoffeln                  | (3359) 4267/1020 | Aa,C,G,I,7 | 5,00  | 4,50        |
| Hausmannskost   | Spaghetti nach Carbonara Art mit Speck-Schinken-Sahne-Soße und Käse  | (510) 3720/890   | Aa,2,3,G   | 5,00  | 4,50        |
| Vegetarisches   | Gebratene Risi-Bisitaler mit Schnittlauchdip und Salatbeilage        | (3184) 680/2847  | M,G,A,C    | 4,80  | 4,30        |
| DONNERSTAG      |  | kJ / kcal        | Z-St.      | Gäste | Mitarbeiter |
| Vegan           | Vegetarische Blumenkohl-Kartoffel-Suppe                              | (194) 1800/430   | Aa,C       | 3,30  | 2,80        |
| Hausmannskost   | Schnitzel mit Rahmchampignons und Kartoffeln                         | (3204) 4100/980  | Aa,C,G,M,I | 5,00  | 4,50        |
| Hausmannskost   | Chilli con Carne mit Reis  | (45) 3192/760    | M,Aa       | 5,00  | 4,50        |
| Vegetarisches   | Ofenkartoffeln mit Kräuterquark und mediterranes Gemüse              | (1320) 3723/890  | 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  | Gebratener Chili-Fisch mit Salat, Honig-Senf-Dressing und Kartoffeln | (2268) 1966/470  | D,G,J      | 5,00  | 4,50        |
| Hausmannskost   | Debrecziner Schweinegulasch mit Rotkohl und Kartoffeln               | (337) 3594/860   | 2,3,Aa     | 5,00  | 4,50        |
| Süßspeise       | Hefeklöße mit Heidelbeeren   | (2680) 1338/320  | A,G,C      | 4,80  | 4,30        |

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