

# Casino in der Staatskanzlei Potsdam

## Speisekarte vom 11.03.2019 bis 15.03.2019

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Möhreneintopf mit Schweinefleisch	(2272) 1755/420	A	3,00	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Rostbrätl mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	(2617) -/752	A,	4,70	4,20
<i>Asiatisch</i>	Koreanische Rindfleischpfanne mit Kohl, Karotten, Koriander und Wildreis	(1432) 3385/810	A,F,I,O	4,60	4,10
<i>Vegetarisches</i>	Rahm-Waldpilzpfanne mit Semmelknödel	(980) 2842/680	A,G	4,50	4,00

  

DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	»Minestrone di verdura« Gemüsebrühe mit Rindfleisch, Basilikum und kleiner Pasta	(115) 1715/410	A,I	3,00	2,50
<i>Geflügelgericht</i>	Hähnchenbrust im Cornflakesmantel mit Wurzelgemüse, Rahmsoße und Curryreis	(1767) -/890	A	4,70	4,20
<i>Fluss und Meer</i>	Matjesfilet - Hausfrauen Art - mit Salzkartoffeln	(716) -/780	G,D,4,2	4,60	4,10

  

MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Kohlrabieintopf mit Kartoffeln und Schweinefleisch	(126) 1932/460	I,A	3,00	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Kasslerbraten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	(421) 3657/875	8,3,A,I,	4,70	4,20
<i>Asiatisch</i>	»Chop Suey«, Gemüse in Soja mit Hähnchen und Reis	(2141) 2884/690	A,F,K,O,2	4,60	4,10
<i>Vegetarisches</i>	»Pasta alla puttanesca«, mit Tomate, Chili, Oliven und Kapern; wahlweise mit Käse	(2541) 3402/810	A,G,O,C	4,50	4,00
<i>Hausmannskost</i>	Topfwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln (ca. 30 Portionen)	(637) 3632/869	A,J,2,3,7,a	4,60	4,10

  

DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Schmorgurken-Eintopf mit Schweinehack und Kartoffeln	(16) 2215/530	A,2,3,5	3,00	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Szegediner Gulasch mit Nudeln	(1614) -/980	A	4,70	4,20
<i>Vegetarisches</i>	Gemüsebrätlinge mit Eibly, Saltbeilage und Sour Creme	(1199) -/410	A,G	4,50	4,00

  

FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Eintopf nach Angebot	(38) -/	A,I	3,00	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Köttbullar Fleischbällchen mit Rahmsoße, Karotten, Kartoffelbrei und Preiselbeeren	(1625) 3171/758	A,,C,G	4,60	4,10
<i>Süßspeise</i>	Hefeklöße mit Fruchtsoße	(1131) 1337/320	A,7,C	4,00	3,50
<i>Hausmannskost</i>	Steak au four mit Buttererbsen und Wedges 60 Portionen	(3215) 870/3636	A,M	4,90	4,40

Casino\_der\_Staatskanzlei\_Potsdam  
Homepage: [www.essenzeit.de](http://www.essenzeit.de) mit allen Angeboten

Ansprechpartner in allen Fragen: Herr Lohr  
Telefon: 03 31 / 8 66 96 33, Telefax 03 31 / 8 66 96 35

Pächter: Jens Uwe Pöhl

"Das essenzeit CATERING Team wünscht guten Appetit!"

#### 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 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.