

Casino in der Staatskanzlei Potsdam

Speisekarte vom 15.04.2019 bis 19.04.2019

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Grüne Bohneneintopf mit Kartoffeln und Kasseler	(1463) 1839/440A	M,2,8,3,1	3,00	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Pfeffer-Nackensteak mit Balkangemüse und Kartoffeln	(603) 3559/850	Aa,I,J	4,70	4,20
<i>Hausmannskost</i>	Wurstgulasch mit Nudeln	(582) 3427/820	J,I,3,2,A	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 & Suppe</i>	Mexikanischer Roter-Feuer-Bohnen-Topf	(1641) 2006/480	Aa,M,I	3,00	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	(260) 3260/780J,I,G,Aa,3		4,70	4,20
<i>Nudelgericht</i>	Spaghetti nach Carbonara Art mit Schinken-Sahne-Soße und Käse	(510) 3720/890	A,2,3,G	4,60	4,10
<i>Vegetarisches</i>	Kräuterquark mit Kartoffeln und Lausitzer Leinöl	(1162) 2596/620	G	4,50	4,00

MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Hühnersuppe mit Nudeln	(17) 1588/380	I	3,00	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Leberkäse mit Spiegelei, Röstkartoffeln, Weißkrautsalatbeilage und süßem Senf	(3074) 3146/7522,3,10,C,J		4,70	4,20
<i>Hausmannskost</i>	Chili con Carne	(45) 3192/760	M,A	4,60	4,10
<i>Vegan</i>	Vegan: Kichererbsen-Gemüse-Curry mit Reis	(3087) 1905/455	Aa,I,M	4,50	4,00

DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Eintopf nach Angebot	(38) -/-	A,I	3,00	2,50
	Schweinerückensteak mit Buttererbsen und Pommes frites	(2842) 5184/1080	d,f	4,60	4,10
<i>Geflügelgericht</i>	Frikassée vom Huhn mit Reis	(2486) 3066/730	A,8,G,I	4,60	4,10
<i>Vegan</i>	Vegan: Quinoa-Möhren-Bratlinge mit Blumenkohlgemüse und Gemüsecurrysoße	(2629) 2418/578	I,A	4,50	4,00

FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
	Feiertag // Karfreitag	(1273) -/-	-		

Casino_der_Staatskanzlei_Potsdam
Homepage: 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 Poel

"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 Außgabepersonal. Wir stehen Ihnen jederzeit gerne für Rückfragen zur Verfügung.