

# Casino in der Staatskanzlei Potsdam

## Speisekarte vom 14.09.2020 bis 18.09.2020

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Vegetarische Linsen-Suppe	(2586) 1758/420	I	3,00	2,50
Hausmannskost	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelbrei	(260) 3260/780	I, G, Aa, 3	4,70	4,20
Vegetarisches	Pastapfanne "Pesto Rosso" mit Kirschtomaten und Käse	(2261) 3140/750	Aa, G, O	4,50	4,00
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Weißkohleintopf mit Kartoffeln und Hackfleisch	(29) 2131/510	Aa, I	3,00	2,50
Hausmannskost	»Königsberger Klopse« mit Gemüse, Kartoffeln und Kapernsoße	(420) 3260/780	C, A, G	4,70	4,20
Hausmannskost	Szegediner Gulasch mit Böhmisches Semmelknödel oder Kartoffeln ( 40 Portionen )	(595) 4096/980	A	4,60	4,10
Vegetarisches	Bohnen-Tortilla mit Ajvarrahm	(1277) 2721/650	Aa, M, C, G	4,50	4,00
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Soljanka mit Saure Sahne	(190) 2549/610	2,7, Aa	3,80	3,30
Fluss und Meer	Seelachs -gebraten- mit Bärlauchhollandaise, Gemüse und Kartoffeln	(760) -/830	Aa, D, G, C	4,70	4,20
Vegan	Vegan: Kichererbsen-Gemüse-Curry mit Reis	(3087) 1905/455	Aa, I, M	4,50	4,00
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Puszta-Topf mit Paprika und Kartoffeln	(3020) 1046/250	A, I	3,00	2,50
Tagessuppe	Vegetarische Gemüsesuppe	(2157) -/230	Aa, I	3,00	2,50
Nudelgericht	Pasta "Bolognese" mit geriebenem Käse	(2633) -/630	A, Ga	4,60	4,10
Vegetarisches	Rahm-Waldpilzpfanne mit Böhmisches Knödeln	(980) 2842/680	A, G	4,50	4,00
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Eintopf nach Angebot	(38) -/	A, I	3,00	2,50
Fluss und Meer	»Paella Valenciana« mit Seelachs, Schrimps, Hähnchen und Gemüse	(462) 3573/85	B, D, F, I, O, 4	4,60	4,10
Nudelgericht	Pasta-Auflauf mit Pilzen und Käse ( 20 Portionen )	(877) -/	Aa, G, J	4,50	4,00
Nudelgericht	Pasta "Bolognese" mit geriebenem Käse	(2633) -/630	A, Ga	4,60	4,10
Süßspeise	Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelkompott und Vanillesoße	(1345) 2591/620	G, Aa, C	4,00	3,50

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 Poel

"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 enthält Milch (einschließlich Laktose), H = enthält Schalenfrüchte (a = Mandeln, b = Haselnüsse, c = Walnüsse, d = Kaschunüsse, 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

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.