

Jahreszeitenspeiseplan Frühling im PCT präsentiert vom Catering Öffentliche Cafeteria im Potsdamer Centrum für Technologie auf Ebene 2



| | Woche vom 23.03. bis 27.03.2020 | Preis |
|-------------------|---|---------------|
| Montag | Nudelpfanne (A ₁) mit Trockentomaten, Röstkernen und Zucchini dazu Reibekäse (I,10) | 4,50 € |
| Dienstag | Hähnchenschnitzel (A _{1,M}) mit rahmigem Möhrengemüse und Kartoffeln | 5,20 € |
| | Steckrübenschnitzel (A _{1,M}) mit rahmigem Möhrengemüse und Kartoffeln | 4,50 € |
| Mittwoch | Rinderhackfleisch-Zwiebel-Pfanne auf buntem Gemüse-Reis (B) | 5,40 € |
| | Bunter Gemüse-Reis (B) mit Hirtenkäse (I,10) und Tomaten-Dip (I,10) | 4,50 € |
| Donnerstag | Forelle "Müllerin Art" (A _{1,F}) mit Bratkartoffeln und Bohnensalat | 6,50 € |
| | Rotkohl-Kokos-Bratling (A ₁) mit Bratkartoffeln und Bohnensalat | 4,50 € |
| Freitag | Zwei gekochte Eier (M) mit Rahmspinat (I,10) und Kartoffeln | 4,50 € |

Täglich wird ein Salatbuffet angeboten

Preise: kleiner Teller 2,00 €

großer Teller 3,00 €

Dessert pro Schälchen bzw. Stück 0,50 €

Speiseplanänderungen behalten wir uns vor.

Kennzeichnungspflichtige Allergene: A₁=Weizen, A₂=Hafer, A₃=Roggen, B=Sellerie/-erzeugnisse, C=Krebstiere/-erzeugnisse, D=Lupine/-erzeugnisse, E=Sesam/-erzeugnisse, F=Fisch/-erzeugnisse, G=Senf/-erzeugnisse, H₁=Mandeln, H₂=Walnüsse, H₃=Haselnüsse, I=Milch/-erzeugnisse, J=Schwefeldioxid/Sulfite, K=Soja/-erzeugnisse, L=Erdnüsse/-erzeugnisse; M=Eier/-erzeugnisse, N=Weichtiere

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker; 5= geschwefelt, 6=gewachst, 7=mit Phosphat, 8=mit Süßungsmitteln, 9=koffeinhaltig, 10=Milcheiweiß