

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



Woche vom 03.05. bis 07.05.2021		Preis
<b>Montag</b> Essen 1	Sahniges Blumenkohl-Curry (1,10) im Petersilien-Basmatireis-Rand	4,70 €
Essen 2		
<b>Dienstag</b> Essen 1	Handgedrehte Boulette nach Oma Charlotte (A <sub>1,G,M</sub> ) mit Möhrengemüse (1,10) und Kartoffeln	5,20 €
Essen 2	Pfannenkäse (1,10) mit Möhrengemüse (1,10) und Kartoffeln	4,80 €
<b>Mittwoch</b> Essen 1	Bunter Weißkohleintopf mit Wurst-Zwiebel-Geröstel (3,7) und Brötchen (A <sub>1</sub> )	4,40 €
Essen 2	Vegetarischer, bunter Weißkohleintopf mit Brötchen (A <sub>1</sub> )	3,90 €
<b>Donnerstag</b> Essen 1	Paniertes Seefischfilet (A <sub>1,F,M</sub> ) mit Zucchini-Kartoffelstampf (1,10) und Tomaten-Kräutersoße	5,30 €
Essen 2	Linsen-Gemüse-Bratling (A <sub>1</sub> ) mit Zucchini-Kartoffelstampf (1,10) und Tomaten-Kräutersoße	4,80 €
<b>Freitag</b> Essen 1	Vegetarisch gefüllte Tortelloni (A <sub>1,I,10</sub> ) mit Spinat-Rahmsoße (1,10) und Reibekäse (1,10)	4,90 €
Essen 2		

**Aus gegebenem Anlass ist derzeit nur eine Abholung des Essens auf eigenem Geschirr möglich !!**

**Speiseplanänderungen behalten wir uns vor.**

**Kennzeichnungspflichtige Allergene:** A<sub>1</sub>=Weizen, A<sub>2</sub>=Hafer, A<sub>3</sub>=Roggen, B=Sellerie/-erzeugnisse, C=Krebstiere/-erzeugnisse, D=Lupine/-erzeugnisse, E=Sesam/-erzeugnisse, F=Fisch/-erzeugnisse, G=Senf/-erzeugnisse, H<sub>1</sub>=Mandeln, H<sub>2</sub>=Walnüsse, H<sub>3</sub>=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