

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



	<b>Woche vom 14.09. bis 18.09.2020</b>	<b>Preis</b>
<b>Montag</b>	Vegetarische Käsespätzle (A <sub>1</sub> ,I,10) mit Röstzwiebeln und buntem Eisbergsalat	<b>4,80 €</b>
<b>Dienstag</b>	Bratwurst (3,7) mit Rotkohl und Kartoffeln	<b>5,40 €</b>
	Vegetarischer Bratling (A <sub>1</sub> ) mit Rotkohl und Kartoffeln	<b>4,70 €</b>
<b>Mittwoch</b>	Bunter Gemüseeintopf (B) mit Hähnchenstreifen und Brötchen (A <sub>1</sub> )	<b>4,40 €</b>
	Vegetarischer, bunter Gemüseeintopf mit Brötchen (A <sub>1</sub> )	<b>3,90 €</b>
<b>Donnerstag</b>	Überbackenes Fischfilet (F) mit Zucchini-Füllung (I,10) und Kräuter-Kartoffelstampf (I,10)	<b>6,50 €</b>
	Überbackener Pfannenkäse (I,10) mit Zucchini-Füllung (I,10) und Kräuter-Kartoffelstampf (I,10)	<b>4,90 €</b>
<b>Freitag</b>	Blumenkohlbratling (A <sub>1</sub> ) mit Paprika-Reis und Schnittlauchsoße (I,10)	<b>4,80 €</b>

**Bitte beachten sie alle Hinweise und Informationsschilder vor dem Betreten der Cafeteria.**

**Eine Abholung des Essens auf eigenem Geschirr ist weiterhin 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