



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



	Woche vom 19.09. bis 23.09.2022	Preis
Montag Essen 1	Spirelli (A ₁) mit tomatisierter Gemüesoße (B,I,10) und Reibekäse (I,10)	5,30 €
Essen 2		
Dienstag Essen 1	Hähnchenkeule auf buntem Kohlrabi-Gemüse (I,10) mit gedämpftem Reis	5,90 €
Essen 2	Panierter Hirtenkäse (A ₁ ,I,M,10) auf buntem Kohlrabi-Gemüse (I,10) mit gedämpftem Reis	5,60 €
Mittwoch Essen 1	Klassischer Möhren-Eintopf mit Hachfleischbällchen (A ₁ ,3,7) und Fladenbrot (A ₁)	4,90 €
Essen 2	Vegetarischer, klassischer Möhren-Eintopf mit Fladenbrot (A ₁)	4,60 €
Donnerstag Essen 1	Matjes in Tomaten-Zwiebel-Marinade (F) dazu Kartoffeln und Blattsalat	5,80 €
Essen 2	Kräuterquark (I,10) mit Kartoffeln und Blattsalat	5,20 €
Freitag Essen 1	Couscous-Gemüse-Pfanne (A ₁ ,B) überbacken mit Käse (I,10) dazu hausgemachtes Chutney	5,50 €
Essen 2		

Gern können sie ihr Essen auch weiterhin bei uns abholen, dafür benötigen sie eigenes Geschirr !

Sie haben die Möglichkeit auf unserer Internetseite in einer Mailvorlage ihr Lieblingsessen bis 11:00 Uhr zu reservieren.

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