

Jahreszeitenspeiseplan Winter im PCT präsentiert vom Catering

Öffentliche Cafeteria im Potsdamer Centrum für Technologie auf Ebene 2



	Woche vom 11.01. bis 15.01.2021	Preis
Montag	Nudeln (A ₁) mit Tomatensoße (A ₁) und Jägerschnitzel (panierte Jagdwurst) (A ₁ ,M,3,7)	4,90 €
	Nudeln (A ₁) mit Tomatensoße (A ₁) und Reibekäse (I,10)	4,50 €
Dienstag	Schweine-Gemüse-Gulasch mit Spätzle (A ₁)	5,10 €
	Buntes Broccoli-Gulasch mit Kartoffel-Spinat-Plätzchen (I,M,10)	4,80 €
Mittwoch	Kartoffel-Wurzel-Eintopf (B) nach Oma Charlotte mit Bockwurst (3,7) und Baguette (A ₁)	4,40 €
	Vegetarischer Kartoffel-Wurzel-Eintopf (B) nach Oma Charlotte mit Baguette (A ₁)	3,90 €
Donnerstag	Pangasiusfilet im Kräutermantel (A ₁ ,F,M) auf gedünstetem Reis mit Chicorée-Orangen-Rohkost	5,80 €
	Steckrübensteak im Kräutermantel (A ₁ ,F,M) auf gedünstetem Reis mit Chicorée-Orangen-Rohkost	4,80 €
Freitag	Kartoffel-Gemüse-Auflauf (I,M,10) überbacken mit Reibekäse (I,10) dazu bunter Salat in Joghurtmarinade (I,10)	4,70 €

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

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