

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



	Woche vom 16.04. bis 20.04.2018	Preis
Montag	Nudeln (A ₁) mit Tomatensoße (A ₁) und Reibekäse (I,10)	3,90 €
Dienstag	Champignon-Puten-Pfanne (A ₁ ,I,10) mit Spätzle (A ₁) dazu Salatgarnitur	5,10 €
	Champignon-Kohlrabi-Pfanne (A ₁) mit gedämpftem Reis dazu Salatgarnitur	4,10 €
Mittwoch	Frühlingseintopf "Quer durch den Garten" mit Wiener (3,7) und knusprigem Brötchen (A ₁)	4,30 €
	Frühlingseintopf "Quer durch den Garten" mit knusprigem Brötchen (A ₁)	3,90 €
Donnerstag	Seelachsfilet "Strindberg" (Backteig mit Zwiebeln und Senf) (A ₁ ,F,G) dazu Kartoffeln, Dillsoße (A ₁) und Möhrenrohkost	5,40 €
	Wurzel-Ofengemüse-Tarte (A ₁ ,I,10) mit Möhrenrohkost	4,20 €
Freitag	Bunte Gemüse-Reispfanne (B) mit Quark-Tomatendip (I,10) und Salat	4,10 €
	Königsberger Klopse (A ₁ ,F,G) mit Kartoffeln und Salat	4,90 €

Täglich wird ein Salatbuffet angeboten

Preise: kleiner Teller 1,50 € großer Teller 2,50 €

Dessert pro Schälchen bzw. Stück 0,50 €

Speiseplanänderungen behalten wir uns vor.

NEU: Wir verkaufen Zweiglein Bio-Müslis

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