

# Bistro im AVT

## Speisekarte vom 25.10.2021 bis 29.10.2021

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Möhreneintopf mit Schweinefleisch	(2272)	1755/420	A	3,50
<i>Hausmannskost</i>	Tabasco-Steak mit Chillisoße, Mexikogemüse und Wedges	(267)	4085/970	Aa,M	6,00
<i>Hausmannskost</i>	Schmorkohlpfanne mit Hackfleisch und Kartoffeln oder Püree (20 Portionen)	(519)	3720/890	Aa	5,50
<i>Vegan</i>	Vegan: Gemüse-Minz-Pilaw mit Langkornreis und Kürbiskerne	(2865)	1916/458	H	5,00
	Halbe Portionen . Nicht bei allen Essen möglich, erfragen Sie bitte vor Ort welche Speisen teilbar sind.	(3430)	-/-	-	3,00
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Hühnersuppe mit Reis	(17)	1588/380	I	3,50
<i>Fluss und Meer</i>	Seelachsfilet mit Kräutern gebraten an einer Meerrettichsoße mit Butterkartoffeln und Rote Bete Salat	(660)	3179/760	Aa,D,C,G,7	6,00
<i>Hausmannskost</i>	Kasseler-Sauerkraut-Pfanne mit Schupfnudeln	(956)	4016/960	Aa,G,C	5,50
<i>Vegan</i>	Spaghetti "all'arabbiata" mit Käse	(638)	3640/870	Aa,O,G	5,00
	Halbe Portionen . Nicht bei allen Essen möglich, erfragen Sie bitte vor Ort welche Speisen teilbar sind.	(3430)	-/-	-	3,00
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Hausmannskost</i>	Schweinebraten mit Honig-Senf mariniert, dazu Bayrisch-Kraut und Kroketten	(310)	3430/820	A,I,J,2,3,C	6,00
<i>Geflügelgericht</i>	Geflügelgeschnetzeltes mit grünen Pfeffer dazu Gemüse und Reis	(2490)	3097/741	A,I,G	5,50
<i>Vegetarisches</i>	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark und mediterranes Gemüse	(1320)	3723/890	G	5,00
	Halbe Portionen . Nicht bei allen Essen möglich, erfragen Sie bitte vor Ort welche Speisen teilbar sind.	(3430)	-/-	-	3,00
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Steckrübensuppe Vegan mit Sojasahne	(3301)	2050/490	F	3,50
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Vital und Gesund</i>	Tom Kha Gai (Hühnersuppe mit Kokosmilch, Ingwer, Zironengras und Chili)	(3230)	1213/290	I,F,O,E	3,50
<i>Geflügelgericht</i>	Hähnchenbrust Florentiner Art mit Pfefferrahmsauce und Röstinchen	(825)	3096/740	Aa,G,C	6,00
<i>Hausmannskost</i>	Gulasch mit Rosenkohl und Kartoffeln	(1819)	3302/790	1,d,f	5,50
<i>Vegetarisches</i>	Vegetarischer Nudelauf mit Zucchini, Paprika, Kräuterpesto und Käse	(2760)	2322/555	A,C,G	5,00
	Halbe Portionen . Nicht bei allen Essen möglich, erfragen Sie bitte vor Ort welche Speisen teilbar sind.	(3430)	-/-	-	3,00
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Eintopf nach Angebot	(38)	-/-	-	3,50
<i>Fluss und Meer</i>	Seelachs, im Kapern-Zitronen-Sud gedünstet mit Lauchsoße, Gemüse und Kräuterris	(696)	3845/920	d,f,h	6,00
<i>Geflügelgericht</i>	»Bami Goreng«, Bratnudeln mit Hähnchen und Gemüse	(796)	3093/740	C,K,O,8,	5,50
<i>Hausmannskost</i>	Schmorkohlpfanne mit Hackfleisch und Kartoffeln oder Püree (20 Portionen)	(519)	3720/890	Aa	5,50
<i>Süßspeise</i>	Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelkompott und Vanillesoße	(1345)	2591/620	G,Aa,C	4,50
	Halbe Portionen . Nicht bei allen Essen möglich, erfragen Sie bitte vor Ort welche Speisen teilbar sind.	(3430)	-/-	-	3,00

Bistro im AVT  
 Homepage: [www.essenzeit.de](http://www.essenzeit.de) mit allen Angeboten  
 Ansprechpartner in allen Fragen: Herr Poel  
 Telefon: 03 32 8 / 35 17 47 2  
 Pächter: Jens Uwe Poel  
 Telefon: 03 31 / 8 66 96 32, Telefax: 03 31 / 8 66 96 35

info@essenzeit.de  
 "Das essenzeit CATERING Team wünscht guten Appetit!"

Zusatzstoffe:  
 1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff; 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker; 5: geschwefelt, 6: geschwärzt, 7: mit Süßungsmittel, 8: mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 9: enthält eine Phenylalaninquelle (zusätzlich zur Angabe "mit Süßungsmittel"), 10: mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen), 11: mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 12: mit Eiklar (bei Fleischerzeugnissen), 13: mit Alkohol, 14: chininhaltig, 15: koffeinhaltig  
 \*: aus ökologischem Landbau

Allergene:  
 A = enthält glutenhaltiges Getreide (a = Weizen sowie Dinkel und Khorasan-Weizen, b = Roggen, c = Gerste, d = Hafer), B = enthält Krebstiere, C = enthält Ei, D = enthält Fisch, E = enthält Erdnuss, F = enthält Soja, G = enthält Milch (einschließlich Laktose), H = enthält Schalenfrüchte (a = Mandeln, b = Haselnüsse, c = Walnüsse, d = Cashewkerne, e = Pecanüsse, f = Paranüsse, g = Pistazien, h = Macadamia- oder Queenslandnüsse), I = enthält Sellerie, J = enthält Senf, K = enthält Sesam, L = enthält Schwefeldioxid und Sulphite, M = enthält Lupine, N = enthält Weichtiere

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe kann trotz aller Vorsicht daher nicht ausgeschlossen werden. Bei fehlender Deklaration wenden Sie sich an unser Service- und Ausgabepersonal. Wir stehen Ihnen jederzeit gerne für Rückfragen zur Verfügung.