

Bistro im AVT

Speisekarte vom 22.11.2021 bis 26.11.2021

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Vegetarisches	Champignoncreme-Suppe	(2535)	1359/325	Aa,G	3,50
Hausmannskost	Kasselerulasch mit grünen Bohnen und Kartoffeln	(445)	3598/860	Aa,2,3	5,50
Hausmannskost	Kohlroulade mit Speck-Weißkohlsoße und Kartoffelpüree	(418)	3051/730	A,2,3	6,00
Vegetarisches	Chili sin Carne mit Bohnen, Mais und Sojahack dazu Reis	(2795)	2035/487	M,F,Aa,I	5,00
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Linseneintopf	(141)	3140/750	2,3,I	3,50
Fluss und Meer	Gebratener Seelachs mit Blattspinat, Meerrettichsoße und Kartoffeln	(1662)	3138/750	Aa,D,O	6,00
Geflügelgericht	Hähnchen-Curry mit Thai-Gemüse und Reis	(757)	3056/730	A,F,I,4	5,50
Vegetarisches	Süßkartoffel-Möhren-Tarte mit Salatbeilage und Kräuter dressing	(146)	2847/680	Aa,G,C	5,50
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Sauerkraut-Paprika-Suppe mit Fleisch	(3439)	1755/420	Aa,2,3	3,50
Hausmannskost	Hausgemachter Hackbraten mit Rotkohl und Kartoffeln (30 Portionen)	(3359)	4267/1020	Aa,C,G,I,7	6,00
Hausmannskost	Spaghetti nach Carbonara Art mit Speck-Schinken-Sahne-Soße und Käse	(510)	3720/890	Aa,2,3,G	5,50
Vegetarisches	Gebratene Risi-Bisitaler mit Schnittlauchdip und Salatbeilage	(3184)	680/2847	M,G,A,C	5,00
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Vegan	Vegetarische Blumenkohl-Kartoffel-Suppe	(194)	1800/430	Aa,C	3,50
Hausmannskost	Schnitzel mit Rahmchampignons und Kartoffeln	(3204)	4100/980	Aa,C,G,M,I	6,00
Hausmannskost	Chilli con Carne mit Reis	(45)	3192/760	M,Aa	5,50
Vegetarisches	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark und mediterranes Gemüse	(1320)	3723/890	G	5,00
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Eintopf nach Angebot	(38)	-/-	-	3,50
Fluss und Meer	Gebratener Chili-Fisch mit Salat, Honig-Senf-Dressing und Kartoffeln	(2268)	1966/470	D,G,J	6,00
Hausmannskost	Kohlroulade mit Speck-Weißkohlsoße und Kartoffelpüree	(418)	3051/730	A,2,3	6,00

Bistro im AVT
 Homepage: 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 Konservierungsstoff3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker5: geschwefelt, 6: geschwärzt, 7: mit Süßungsmittel, 8: mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 9: enthält eine Penylalaninquelle (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 = Pecannüsse, 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.