

Bistro im AVT

Speisekarte vom 29.11.2021 bis 03.12.2021

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Grüner Bohneneintopf mit Schweinefleisch	(815)	2343/560	5,A,I	3,50
<i>Hausmannskost</i>	Wurstgulasch mit Nudeln	(582)	3427/820	J,I,3,2,Aa	6,00
<i>Vegetarisches</i>	Vegetarische Maultaschen auf Rahmspinat mit Gurken-Quarkdip	(1085)	2175/520	Aa,G,I,C	5,00
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Brandenburger Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse	(1290)	2550/610	2,3,A,I	3,50
<i>Geflügelgericht</i>	Hähnchenbrust im Cornflakesmantel mit Gemüse und Kroketten	(1767)	3726/890	Aa,I	6,00
<i>Vegetarisches</i>	Pasta mit Birnen, Gorgonzola, Blattspinat und geschmolzenen Kirschtomaten	(2201)	2717/650	Aa,G	5,00
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Mexikanischer Roter-Feuer-Bohnen-Topf	(1641)	2006/480	Aa,M,I	3,50
<i>Hausmannskost</i>	Kasslerbraten mit Sauerkraut und Kartoffeln	(421)	3657/875	Aa,J,7,10	6,00
<i>Vegetarisches</i>	Kräuterrührei mit Kartoffelpüree und Gurkensalat	(1023)	2549/620	C,G	5,00
<i>Hausmannskost</i>	Spaghetti nach Carbonara Art mit Speck-Schinken-Sahne-Soße und Käse	(510)	3720/890	Aa,2,3,G	5,50
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	(117)	2730/650	G,1Aa,I	3,50
<i>Geflügelgericht</i>	Frikassee vom Huhn mit Champignons, Möhren, Erbsen und Reis	(2486)	3066/730	A,8,G,I	5,50
<i>Vegetarisches</i>	Gemüsepfanne mit Schupfnudeln	(982)	2468/590	A,G,C,3	5,00
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Soljanka mit Saure Sahne	(190)	2549/610	2,7,Aa,G	4,00
<i>Hausmannskost</i>	Paprikagulasch mit Nudeln	(378)	3723/890	Aa	6,00
<i>Süßspeise</i>	Grießbrei mit Fruchtkompott	(1121)	2596/620	A,G	4,00
<i>Hausmannskost</i>	Wurstgulasch mit Nudeln	(582)	3427/820	J,I,3,2,Aa	6,00
<i>Vegetarisches</i>	Gratinierte Schupfnudelpfanne mit buntem Gemüse	(3372)	2973/710	A,G,I	5,00

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 = 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.