

# Bistro im AVT

## Speisekarte vom 16.05.2022 bis 20.05.2022

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Möhreneintopf mit Schweinefleisch	(24)	2550/610	2,3,A,I	3,50
<i>Fleischgericht</i>	Currywurst mit Pommes und Salat	(103)	3472/830	2,3,7,G	6,00
<i>Vegetarisch</i>	Linsen-Gemüse-Curry mit Reis	(295)	1338/320	A,I	5,00
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Brandenburger Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln	(4)	1418/354	I	3,50
<i>Fleischgericht</i>	Geschnetzeltes Züricher Art mit Pilzen und Reis	(114)	2345/560	Aa,G	6,00
<i>Vegetarisch</i>	Blumenkohl polnische Art mit Ei, Petersilie, Semmelbutter und Kartoffelpüree	(238)	670/2803	Aa,C,G	5,00
<i>Fischgericht</i>	Aktion: Gebratener Seehecht mit Mangold-Linsen-Curry und Süßkartoffel-Gnocchi	(199)	3305/790	Aa,D	8,50
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Grüne Bohneneintopf mit Kassler	(15)	1340/320	I,J,K	3,50
<i>Fleischgericht</i>	Paprikagulasch vom Schwein mit Nudeln	(153)	3723/890	Aa	6,00
<i>Vegan</i>	Vegan: Gemüse-Minz-Pilaw mit Langkornreis und Kürbiskerne	(379)	1916/458	H	5,00
<i>Vegetarisch</i>	Aktion: Spargel mit Hollandaise oder Semmelbröseln und Kartoffeln	(231)	244/1020	Aa,G,C,J	8,50
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Vegetarische Tomatensuppe	(58)	2549/610	2,7,Aa,G	3,50
<i>Fleischgericht</i>	Hähnchenbrust im Cornflakesmantel mit Balkangemüse und Krokette	(119)	3726/890	Aa,I	6,00
<i>Vegan</i>	Vegan: Falafel mit Linsen-Kräutersalat und Tomaten-Minz-Chutney	(369)	2447/585	M,O	5,00
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Eintopf nach Angebot	(7)	1481/354	Aa,I	3,50
<i>Fleischgericht</i>	Chop Suey mit Hähnchen, Gemüse, Soja und Reis	(102)	2884/690	A,F,Ha,O,2	6,00
<i>Vegetarisch</i>	Kräuterröhrei an Gurkensalat mit Joghurt-Dressing und Kartoffeln	(349)	3093/740	C,Aa,G	5,00
<i>Süßspeise</i>	Milchreis mit Apfelmus	(402)	2569/620	G,Aa	4,50

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; mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker; 5: 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 Queenlandnüsse), 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.