

Bistro im Ausbildungsverbund Teltow e.V.

KW 16

MONTAG 14/04/25

DIENSTAG 15/04/25

MITTWOCH 16/04/25

DONNERSTAG 17/04/25

FREITAG 18/04/25



Mexikanische Hackfleischsuppe
mit Kartoffeln, Bohnen & Mais

4,50 €

A,Aa,I,O,2 1890 kJ | 450 kcal

Kartoffel-Wirsing-Eintopf
mit Kasseler & Meerrettich

A,Aa,G,I,L,2,3 1029 kJ | 245 kcal

Brandenburger Kartoffelsuppe
mit Speck & Zwiebeln

I,2,3 1369 kJ | 326 kcal

Minestrone di verdura
Gemüsebrühe mit Rindfleisch, Basilikum & Reis

I,O 1596 kJ | 380 kcal

Feiertag
Karfreitag

kJ | kcal



Gyros
mit Tzatziki, Reis & Weißkrautsalatbeilage

7,30 €

O 2717 kJ | 647 kcal

Schweinebraten
mit Biersoße, grünen Bohnen & Kartoffeln

A,Aa,I,J,L,3,13 2310 kJ | 550 kcal

Bolognese
mit Pasta & Reibekäse

A,Aa,G,I,O 3234 kJ | 770 kcal

Hähnchenkeule
mit Ratatouille & Rosmarinkartoffeln

A,Aa 2982 kJ | 710 kcal



5,80 €

Frühlingsrolle
mit vegetarischer Füllung auf Glasnudelsalat & süßer Chilisoße

A,Aa,C,F,I 2394 kJ | 570 kcal

Vegetarisches Essen
nach Angebot

kJ | kcal



5,80 €

Gemüse-Soja-Bolognese
mit Pasta & veganem Käse / Gouda

A,Aa,I,O 2427 kJ | 578 kcal

Ratatouille
mit Rosmarinkartoffeln

O 1764 kJ | 420 kcal



Hefeklöße
mit Heidelbeeren

5,00 €

A,Aa 1344 kJ | 320 kcal

Allergene:

A=glutenhaltiges Getreide, Aa=Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, C=Ei, F=Soja, G=Milch (einschl. Laktose), I=Sellerie, J=Senf, L=Schwefeldioxid & Sulphite, O=Knoblauch

Zusatzstoffe:

2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 13=Alkohol

