

Bistro im AVT

Speisekarte vom 05.09.2022 bis 09.09.2022

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Blumenkohl-Creme-Suppe mit Sahne	(33)	1424/340	G	3,50
<i>Eintopf & Suppe</i>	Mexikanischer Roter-Feuer-Bohnen-Topf mit Hackfleisch	(22)	1715/410	I	3,50
<i>Fleischgericht</i>	Kohlroulade mit Speck-Weißkohlsoße und Kartoffeln (40 Portionen)	(136)	3051/730	A,2,3	6,50
<i>Vegetarisch</i>	Maultaschen auf Bouillongemüse mit Saurer Sahne und buntem Salat	(259)	2426/580	Aa,C,G,I	5,00
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	(19)	1778/254	Aa,G	3,50
<i>Fleischgericht</i>	Schnitzel mit Pommes frites und Salatbeilage	(173)	4096/980	a,d,f	6,50
<i>Vegetarisch</i>	Pasta mit Gemüsebolognese	(315)	3556/850	Aa,	5,00
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Scharfe Hühnersuppe mit Gemüse und Kokosmilch	(27)	1758/420	D,I,A	3,50
<i>Fleischgericht</i>	Pasta "Bolognese"	(154)	3553/850	A,I,O,7,G	5,50
<i>Vegetarisch</i>	Brokkoli-Lauch-Curry mit Reis und Mandeln	(251)	2426/580	Aa,Ha	5,00
<i>Fleischgericht</i>	Aktion: Geschmorte Schweinebäckchen mit Rotweinsoße, Speckbohnen oder Rotkohl und Kroketten	(73)	3640/870	Aa,13,I	8,00
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Erbseintopf mit Rauchfleisch	(8)	983/235	Aa,M	3,50
<i>Fleischgericht</i>	Hühnerfrikassee mit Reis	(106)	3066/730	A,8,G,I	6,50
<i>Vegan</i>	Aktion: Veganes Sesam-Gemüsepfanne mit geräuchertem Tofu, Ingwer, Basmatireis und Teriyakisauce	(362)	2259/540	A,F,K,O	6,50
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Eintopf nach Angebot	(7)	1481/354	Aa,I	3,50
<i>Fleischgericht</i>	Geschnetzeltes nach Züricher Art mit Pilzen und Reis	(421)	2345/560	Aa,G,	6,50
<i>Vegetarisch</i>	Asiatischer Eierreis mit Gemüse	(235)	2719/650	C,F,	5,00
<i>Süßspeise</i>	Grießbrei mit Apfelmus	(397)	2596/620	A,G	4,50

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.