

Bistro im AVT

Speisekarte vom 12.09.2022 bis 16.09.2022

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Vegane Möhren-Ingwer-Suppe	(38)	1932/460	Aa	3,50
<i>Fleischgericht</i>	Currywurst mit Pommes und Weißkrautsalatbeilage	(93)	4019/960	A, O, 3, 10	6,50
<i>Vegetarisch</i>	Süß-Saure Eier mit Glasierten Buttermöhren, Senfsoße und Kartoffelpüree	(351)	2967/710	a, d, g, f, m	5,00

DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Linseneintopf mit Kasseler	(21)	2717/810	5, 7, e	3,50
<i>Fleischgericht</i>	Hähnchenkeule mit Coleslaw und Pommes Frites	(124)	3659/874	3, O, Aa	6,50
<i>Vegan</i>	Vegan: Ratatouille Pfanne mit Rosmarinkartoffeln	(384)	3014/720	Aa, O, J, 2	5,00

MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Vegane Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch	(37)	2010/480	Aa, F, O	3,50
<i>Fischgericht</i>	Matjes-Dill-Happen mit Kartoffeln	(219)	3135/750	1, 2, G, D, 7	6,50
<i>Vegan</i>	Vegan: Chili sin Carne mit Bohnen, Mais und Sojahack dazu Reis	(368)	2035/487	M, F, Aa, I	5,00

DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Vegan</i>	Vegetarische Kartoffelsuppe	(467)	-/-	G, I	3,50
<i>Fleischgericht</i>	Hausgemachter Hackbraten mit Mischgemüse und Salzkartoffeln	(128)	3556/850	Aa, C, I, G	6,50
<i>Vegetarisch</i>	Brätlinge aus Buchweizen mit Salatbeilage und Schnittlauch-Dip	(246)	2424/450	G, A, H, C	5,00
<i>Fleischgericht</i>	Aktion: Wildgulasch mit Rotkohl und Kartoffeln	(87)	3643/870	Aa, 13, O	8,00

FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Eintopf nach Angebot	(7)	1481/354	Aa, I	3,50
<i>Fleischgericht</i>	Szegediner Gulasch mit Semmelknödeln	(185)	4103/980	Aa, I	6,50
<i>Süßspeise</i>	Eierkuchen mit Apfelmus	(391)	2257/540	A, C, 8	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 Konservierungsstoff; 3: 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 = 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.