

Bistro im AVT

Speisekarte vom 19.09.2022 bis 23.09.2022

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Weißkohleintopf mit Kartoffeln und Hackfleisch	(62)	2131/510	Aa,I	4,00
<i>Fleischgericht</i>	Topfwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln	(187)	3632/869 A,J,2,3,7		6,50
<i>Vegetarisch</i>	Frühlingsrolle mit vegetarischer Füllung, dazu Asiagemüse und Reis	(256)	2384/570	F,I,O	5,00

DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Vegane Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch	(37)	2010/480	Aa,F,O	3,50
<i>Eintopf & Suppe</i>	Soljanka mit Saurer Sahne und Zitrone	(30)	1799/430	I	4,00
<i>Fleischgericht</i>	Königsberger Klopse mit Apfel-Möhren-Rohkost, Kartoffelpüree und Kapernsoße	(137)	3260/780	C,A,G	6,50
<i>Vegan</i>	Aktion: Veganes Rotes Curry mit Tofu, Gemüse, Thai-Basilikum und Reis	(361)	2133/510	Aa,O,F,I	6,50

MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Brandenburger Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln	(4)	1418/354	I	4,00
<i>Fleischgericht</i>	Schweinerückensteak mit Champignons und Wedges	(181)	4012/960	A,G	6,50
<i>Vegetarisch</i>	Kräuterquark mit Kartoffeln und Leinöl	(292)	2596/620	G	5,00

DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Vegetarische Schwarzwurzelcreme-Suppe	(56)	2215/530	Aa	3,50
<i>Fleischgericht</i>	Wurstgulasch mit Nudeln	(190)	3427/820 J,I,3,2,Aa		6,50
<i>Fischgericht</i>	Aktion: Sauerbraten vom Schwein mit Rotkohl und Klöße	(473)	2596/690 Aa,13,O,J,I		6,50
<i>Vegetarisch</i>	Aktion: Walnußschupfnudeln, gerösteter Kohl mit Apfel-Senf-Chutney und Bergkäse	(232)	2602/622 Hc,Aa,J,G		6,50

FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Fleischgericht</i>	Kasseler-Sauerkraut-Pfanne mit Kartoffeln	(132)	4016/960	Aa,G,C	6,50
<i>Vegetarisch</i>	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	(400)	2721/650	Aa,C	5,00
<i>Eintopf & Suppe</i>	Vegetarische Schwarzwurzelcreme-Suppe	(56)	2215/530	Aa	3,50
<i>Eintopf & Suppe</i>	Weißkohleintopf mit Kartoffeln und Hackfleisch	(62)	2131/510	Aa,I	4,00
<i>Vegetarisch</i>	Pasta mit mediterranen Gemüse und Käse	(326)	-/600	-	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.