

# Bistro im AVT

## Speisekarte vom 07.11.2022 bis 11.11.2022

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Gelber Erbseneintopf mit Kasseler	(12)	1506/360	Aa	4,00
<i>Fleischgericht</i>	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln	(165)	3260/780	I,G,Aa,3	6,50
<i>Vegetarisch</i>	Zwei Senfeier mit Kartoffelpüree und Möhrensalatbeilage	(356)	2717/610	Aa,G,J	5,00
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Vegetarische Kartoffel-Kürbis-Suppe	(50)	1338/320	M,I	3,50
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Hühnersuppe mit Gemüse und Kokosmilch	(27)	1758/420	D,I,A	4,00
<i>Vegetarisch</i>	Gnocchi mit Antipasti-Gemüse und Dip	(277)	2428/581	Aa,G	5,00
<i>Fleischgericht</i>	Gebratene Hähnchenbrust mit Gemüse und Wedges	(107)	4100/980	Aa,C,G	6,50
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Mexikanischer Roter-Feuer-Bohnen-Topf mit Hackfleisch	(22)	1715/410	I	4,00
<i>Fleischgericht</i>	Hausgemachter Hackbraten mit Rotkohl und Kartoffelpüree	(128)	3556/850	Aa,C,I,G	6,50
<i>Vegetarisch</i>	Brätlinge aus Quinoa und Möhren mit Salatbeilage und Kräuterdip	(250)	2418/578	I,A,C,J	5,00
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Linseneintopf mit Kasseler	(21)	2717/810	5,7,e	4,00
<i>Fleischgericht</i>	Hähnchenkeule mit Letscho und Pommes Frites	(125)	4100/980	Aa,G,C	6,50
<i>Vegetarisch</i>	Pasta all'arrabiata mit geriebenem Käse	(309)	2453/587	A,8	5,00
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Eintopf nach Angebot	(7)	1481/354	Aa,I	4,00
<i>Fleischgericht</i>	Hühnerfrikassee mit Reis und Fingermöhren	(106)	3066/730	A,8,G,I	6,50
<i>Vegetarisch</i>	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatbeilage	(289)	3720/890	A,C,G,1	5,00
<i>Süßspeise</i>	Milchreis mit Apfelmus	(403)	2594/620	Aa,G	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 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.