

Bistro im AVT

Speisekarte vom 14.11.2022 bis 18.11.2022

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Vegetarische Tomatensuppe	(58)	2549/610	2,7,Aa,G	3,50
Eintopf & Suppe	Minestrone di verdura - Gemüsebrühe mit Rindfleisch, Basilikum und Reis	(23)	1591/380	Aa,G,I,O	4,00
Fleischgericht	Schweinerückensteak mit Champignonrahmsauce oder Paprikasauce und Kroketten	(181)	4012/960	A,G	6,50
Vegetarisch	Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln	(237)	2562/610	A,2,G,3	5,00

DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Brandenburger Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln	(4)	1418/354	I	4,00
Fleischgericht	Wurstgulasch mit Nudeln	(190)	3427/820	J,I,3,2,Aa	6,50
Vegetarisch	Brätling aus Gemüse und Linsen mit Salatbeilage und Dip	(243)	2552/610	Aa,C,G	5,00

MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	(19)	1778/254	Aa,G	4,00
Fleischgericht	Kasslergulasch mit Rosenkohl und Kartoffeln	(132)	4016/960	Aa,G,C	6,50
Vegan	Veganes Kürbis Curry mit geröstetem Kürbis und Kichererbsen dazu Reis	(476)	2426/580	Aa,O,I,K,F	5,00

DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Grüne Bohneneintopf	(15)	1340/320	I,J,K	4,00
Fleischgericht	Pasta "Bolognese"	(154)	3553/850	A,I,O,7,G	6,50
Vegetarisch	Kräuterquark mit Kartoffeln und Leinöl	(292)	2596/620	G	5,00

FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Eintopf nach Angebot	(7)	1481/354	Aa,I	4,00
Fleischgericht	Geschnetzeltes nach Züricher Art mit Pilzen und Reis	(421)	2345/560	Aa,G	6,50
Süßspeise	Grießbrei mit Kirschen	(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 Konservierungsstoff; 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.