

Bistro im AVT

Speisekarte vom 21.11.2022 bis 25.11.2022

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Gulaschsuppe	(16)	1775/420	Aa,G	4,00
<i>Fleischgericht</i>	Berliner Currywurst mit hausgemachter Soße, Pommes und Weißkrautsalat	(103)	3472/830	2,3,7,G	6,50
<i>Vegetarisch</i>	Rührei mit Spinat und Kartoffeln	(425)	3093/740	C,Aa,G	5,00
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Möhreneintopf mit Schweinefleisch	(24)	2550/610	2,3,A,I	4,00
<i>Fischgericht</i>	Kasslerbraten mit Sauerkraut und Kartoffeln	(475)	3528/840	2,3,Aa,I	6,50
<i>Vegetarisch</i>	Vegetarische Linsenbolognese mit Pasta	(487)	2426/610	Aa,H	5,00
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Veganer Linseneintopf mit Karotte,Sellerie,Lauch	(454)	550/2299	I,M,G	3,50
<i>Fleischgericht</i>	Paprikagulasch vom Schwein mit Nudeln	(153)	3723/890	Aa	6,50
<i>Vegan</i>	Vegan: Ratatouille Pfanne mit Rosmarinkartoffeln	(384)	3014/720	Aa,O,J,2	5,00
<i>Fischgericht</i>	Aktion: Gebratener Seelachs mit Dill-Schmorgurken, Salzkartoffeln und Meerrettich	(200)	2874/687	Aa,D	7,50
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Vegetarische Pastinaken-Creme-Suppe	(55)	1465/350	I,F	3,50
<i>Fleischgericht</i>	Hähnchen-Curry mit Thai-Gemüse und Reis	(118)	2135/510	Aa,F,I,O	6,50
<i>Vegetarisch</i>	Kartoffel- Auflauf mit Tomatisierten Gemüse	(148)	2150/541	Aa,G	5,20
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Asiatische Hühnersuppe mit Gemüse und Kokosmilch	(27)	1758/420	D,I,A	4,00
<i>Fleischgericht</i>	Chilli con Carne mit Reis	(101)	3192/760	M,Aa	6,50
<i>Süßspeise</i>	Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelkompott und Vanillesoße	(399)	2886/690	A,C,G	4,50
<i>Fleischgericht</i>	Kassler mit Grünkohl und Kartoffeln	(135)	5146/1230	Aa,2,3,I	6,50

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.