

Bistro im AVT

Speisekarte vom 28.11.2022 bis 02.12.2022

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Grüne Bohneneintopf	(15)	1340/320	I,J,K	4,00
<i>Fleischgericht</i>	Topfwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln	(187)	3632/869	A,J,2,3,7	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

DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Mexikanischer Roter-Feuer-Bohnen-Topf mit Hackfleisch	(22)	1715/410	I	4,00
<i>Fleischgericht</i>	Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Nudeln	(131)	3528/8402	A,C,3,J	6,50
<i>Vegetarisch</i>	Bulgur mit Antipasti-Gemüse und Dip	(253)	2010/480	A,G	5,00

MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Fischsoljanka	(10)	1775/420	M	4,00
<i>Fleischgericht</i>	Hausgemachte Boulette mit Mischgemüse und Kartoffeln	(127)	3977/950	C,J,I,M,A	6,50
<i>Vegetarisch</i>	Frühlingsrolle mit vegetarischer Füllung auf Glasnudelsalat und süßer Chilisoße	(255)	2131/510	A,C,O,8,F,I	5,00

DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Gelber Erbseneintopf mit Kasseler	(12)	1506/360	Aa	4,00
<i>Fleischgericht</i>	Schweinebraten mit Hopfen-Malz-Sauce dazu hausgemachtern Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße	(176)	4276/1020	Aa,O,J,I,13	6,50
<i>Vegetarisch</i>	Maultaschen auf Bouillongemüse mit Saurer Sahne und buntem Salat	(259)	2426/580	Aa,C,G,I	5,00

FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Eintopf nach Angebot	(7)	1481/354	Aa,I	4,00
<i>Fischgericht</i>	Pasta mit Thunfisch, Kapern, Artischocken und Oliven und Hirtenkäse	(490)	1884/450	Aa,O,D	6,50
<i>Süßspeise</i>	Milchreis mit Apfelmus	(403)	2594/620	Aa,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 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 = 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.