

Bistro im AVT

Speisekarte vom 05.12.2022 bis 09.12.2022

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Möhreneintopf mit Schweinefleisch	(24)	2550/610	2,3,A,I	4,00
<i>Fleischgericht</i>	Kohlroulade mit Kartoffeln	(136)	3051/730	A,2,3	6,50
<i>Vegetarisch</i>	Rahm-Waldpilzpfanne mit Semmelknödeln	(339)	2842/680	Aa,G	5,00

DIENSTAG		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>	Szegediner Gulasch mit Semmelknödeln	(185)	4103/980	Aa,I	6,50
<i>Vegetarisch</i>	Chop Suey mit Gemüse, Soja und Reis	(102)	2884/690A,F,Ha,O,2		5,00

MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleisch	(61)	2184/520	2,3,I,Aa	4,00
<i>Fleischgericht</i>	Hähnchenbrust im Cornflakesmantel mit Balkangemüse und Kroketten	(119)	3726/890	Aa,I	6,50
<i>Vegetarisch</i>	Zwei Senfeier mit Kartoffelpüree und Möhrensalatbeilage	(356)	2717/610	Aa,G,J	5,00

DONNERSTAG		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>	Schnitzel "Jäger Art" mit Pilzrahmsauce und Kroketten	(418)	-/-	-	6,50
<i>Vegetarisch</i>	Kräuterquark mit Kartoffeln und Leinöl	(292)	2596/620	G	5,00

FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Eintopf nach Angebot	(7)	1481/354	Aa,I	4,00
<i>Fleischgericht</i>	Cevapcici mit Letscho und Reis	(98)	2689/645	2,8,9,Aa	6,50
<i>Vegetarisch</i>	Blumenkohlcurry mit Möhren, Broccoli, Süßkartoffeln dazu Reis	(240)	2805/670Aa,K,G,O		5,00
<i>Süßspeise</i>	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 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.