

# Bistro im AVT

## Speisekarte vom 09.01.2023 bis 13.01.2023

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Vegetarisch	Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln	(237)	2562/610	A,2,G,3	5,00
Vegan	Aktion: Vegan Korma mit Kürbis, Tomaten, Blumenkohl, Mandeln, dazu Reis	(365)	2282/546	Ha,O,	6,50
Tagessuppe	Tasse Vegane Steckerübeneintopf	(39)	1881/450	A,I,7,2	1,70
Fleischgericht	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln	(165)	3260/780	J,I,G,Aa,3	6,50
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Vegetarisch	Pasta al pomodoro mit geriebenem Käse	(308)	2596/620	Aa	5,00
Fleischgericht	Spaghetti nach Carbonara Art mit Speck-Schinken-Sahne-Soße und Käse	(184)	3720/890	Aa,2,3,G	6,50
Fleischgericht	Aktion: Steak au four mit Buttererbsen und Pommes Frites ( 60 Portionen )	(84)	3636/870	Aa,M	9,50
Tagessuppe	Tasse Vegane Karotten-Ingwersuppe	(453)	2299/550	J,	1,70
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Fleischgericht	Königsberger Klopse mit Möhrensalat, Kapersoße und Kartoffeln	(137)	3260/780	C,A,G	6,50
Vegetarisch	Zwei Senfeier mit Kartoffeln und Möhrensalatbeilage	(356)	2717/610	Aa,G,J	5,00
Fischgericht	Fish 'n' Chips gebackenes Fischfilet mit Pommes frites, Remoulade und Salatbeilage	(194)	4116/980	A,C,D	8,50
Tagessuppe	Tasse Vegetarische Schwarzwurzelcreme-Suppe	(56)	2215/530	Aa	1,70
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Fleischgericht	Wurstgulasch mit Nudeln	(190)	3427/820	J,I,3,2,Aa	6,50
Vegetarisch	Pasta mit Bärlauch-Pilz-Sahnesoße	(312)	1916/458	Aa,G,O	5,00
Vegan	Aktion: Vegan: Gebackene Zucchini mit Bohnen-Tortilla & Soja-Minzjoghurt	(373)	1418/341	Aa,M,F	6,50
Fleischgericht	Aktion: Orientalisch gefüllte Zucchini mit Lamm, Bohnen-Tortilla & Minzjoghurt	(496)	3260/780	Aa,O,M,F	9,50
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Eintopf nach Angebot	(7)	1481/354	Aa,I	4,00
Vegetarisch	Asiatische Bratnudeln mit Gemüse Röstzwiebeln	(233)	2416/578	A,a,K,2	5,00
Fleischgericht	Bami Goreng mit Hähnchen und Gemüse, dazu gebratene Nudeln	(90)	3093/740	C,K,O,8,F	6,50
Süßspeise	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 Konservierungsstoff, 3: 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 = 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.