

Bistro im AVT

Speisekarte vom 16.01.2023 bis 20.01.2023

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Fleischgericht	Chicken tikka masala mit Tomaten, Paprika, Lauch, Erdnüsse und Reis	(100)	3622/865	Aa,E,G	6,50
Fleischgericht	Berliner Currywurst mit hausgemachter Currysoße, Pommes und Weißkrautsalat	(103)	3472/830	2,3,7,G	6,50
Vegan	Aktion: Vegane Currywurst mit hausgemachter Currysoße, Pommes und Weißkrautsalat	(499)	610/2562	Aa	7,50
Eintopf & Suppe	Vegetarische Brokkoli-Kartoffelcreme-Suppe	(43)	1630/390	I,C,Aa	4,00
	Vegetarisch: Deftiger Pilzauflauf mit Sahnesoße und Gouda gratiniert	(502)	-/Aa,O,G	-	5,00

DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Fleischgericht	Knusprig gebackenes Hähnchen mit Sweet-Chili-Mangosoße und Reis	(501)	4116/980	Aa,O,F	6,50
Fischgericht	Aktion: ASC Tilapiafilet auf Süßkartoffel-Brokkoli-Curry mit Mango dazu gedämpfter Jasminreis	(498)	4116/980	D,F,O	9,50
Vegetarisch	Frühlingsrolle mit vegetarischer Füllung auf Glasnudelsalat und süßer Chilisoße	(255)	2131/510A	C,O,8,F,I	5,00
Eintopf & Suppe	Vegetarische-Linsensuppe	(53)	1079/265	M,I	4,00

MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Fleischgericht	Pasta "Bolognese"	(154)	3553/850A,I,O,7,G		6,50
Vegetarisch	Pasta all'arrabbiata mit geriebenem Käse	(309)	2453/587	A,8	5,00
Vegan	Aktion: Vegan Falafel mit Linsen-Kräutersalat und Tomaten-Minz-Chutney	(369)	2447/585	M,O	6,50
Eintopf & Suppe	Vegetarische Champignoncreme-Suppe	(45)	1627/389	I	4,00

DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Fleischgericht	Schmorkohlpfanne mit Kartoffeln	(168)	3720/890	Aa	6,50
Vegetarisch	Kartoffel Brokkoli Pfanne mit Sauce Bearnaise	(500)	2562/610	Aa,C,G	5,00
Fleischgericht	Aktion: Rinderroulade mit hausgemachtem Apfel-Rotkohl und Klöße	(79)	4012/96A	7,13,2,8,3	9,50
Eintopf & Suppe	Vegane Brokkoli-Lauchsuppe mit Ingwer und Chili	(34)	1588/380	I	4,00

FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Eintopf nach Angebot	(7)	1481/354	Aa,I	4,00
Fleischgericht	Chilli con Carne mit Reis	(101)	3192/760	M,Aa	6,50
Vegan	Vegan: Chili sin Carne mit Bohnen, Mais und Sojahack dazu Reis	(368)	2035/487	M,F,Aa,I	5,00
Süßspeise	Grießbrei mit Früchten	(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

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.

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