

Bistro im AVT

Speisekarte vom 13.03.2023 bis 17.03.2023

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Wirsingkohleintopf mit Hackfleisch	(64)	1903/455	A,C,G	4,00
<i>Fleischgericht</i>	Wurstgulasch mit Nudeln	(190)	3427/820J,I,3,2,Aa		6,50
<i>Vegetarisch</i>	Brätlinge aus Blumenkohl und Grünkern mit Dip und Salatbeilage	(245)	2286/547	A,C,G,I	5,00
<i>Vegan</i>	Süßkartoffelcurry mit karamellisierter Ananas und Reis	(468)	2131/510	Aa,O	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>	Schnitzel mit Mischgemüse, Bratensoße und Kartoffeln	(171)	3670/878A,C,G,2,4		6,50
<i>Vegetarisch</i>	Gemüse-Süßkartoffel-Quiche mit Salatbeilage und Kräuterdressing	(272)	3236/780Aa,C,G,H		5,00

MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Soljanka mit Saurer Sahne und Zitrone	(30)	1799/430	I	4,00
<i>Fleischgericht</i>	Hähnchenbrust nach Florentiner Art mit Spinat-Gorgonzola-Sauce und Pasta	(506)	3260/780	Aa,O,G	6,50
<i>Vegetarisch</i>	Rührei mit Gurkensalatbeilage und Kartoffelpüree	(349)	3093/740	C,Aa,G	5,00
<i>Vegetarisch</i>	Spätzle mit Emmentaler Käsesauce, Röstzwiebeln und Möhren Rohkostsalatbeilage	(289)	3720/890	A,C,G,1	5,00

DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Vegane Möhren-Ingwer-Suppe	(38)	1932/460	Aa	4,00
<i>Eintopf & Suppe</i>	Brandenburger Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln	(4)	1418/354	I	4,00
<i>Fleischgericht</i>	Leberkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salatbeilage	(141)	3146/7522,3,10,C,J		6,50
<i>Fleischgericht</i>	Koreanisches Schweinefleisch mit Chili, Koriander, Kohl, Karotten und Reis	(138)	3385/810A,F,I,O,K		6,50
<i>Vegetarisch</i>	Rotes Linsen Dal mit Kokosmilch, Spinat und Reis	(515)	1481/354	Aa,O	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>	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln oder Gemüsespätzle	(186)	4100/980	Aa,7,2	6,50
<i>Vegetarisch</i>	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	(400)	2721/650	Aa,C	5,00
<i>Vegetarisch</i>	Pasta-Gratin mit Gorgonzola Soße und Blattspinat	(314)	3553/850	Aa,G	5,00

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 Queenslandüsse), I = enthält Sellerie, J = enthält Senf, K = enthält Sesam, L = enthält Schwefeldioxid und Sulphite, M = enthält Lupine, N = enthält Weichtiere, O = Knoblauch

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.