

Bistro im AVT

Speisekarte vom 20.03.2023 bis 24.03.2023

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Mexikanische Hackfleischsuppe	(22)	1715/410	I	4,00
Fleischgericht	Kohlroulade mit Kartoffeln	(136)	3051/730	A,2,3	6,50
Vegetarisch	Vegane Linsenbolognese mit Pasta	(487)	2426/610	Aa,H	5,00

DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Linseneintopf mit Kasseler	(21)	2717/810	5,7,e	4,00
Fleischgericht	Paprikagulasch vom Schwein mit Nudeln	(152)	3385/810	Aa,O	6,50
Vegetarisch	Pasta all'arrabiata mit geriebenem Käse	(309)	2453/587	A,8	5,00
Vegetarisch	Kräuterquark mit Kartoffeln und Leinöl	(292)	2596/620	G	5,00

MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Brühereis mit Hühnerfleisch	(5)	1839/440	Aa 2,3,I	4,00
Fleischgericht	Hausgemachte Boulette mit Mischgemüse und Kartoffeln	(127)	3977/950	C,J,I,M,A	6,50
Vegetarisch	Zwei Senfeier mit Kartoffelpüree und Möhrensalat	(356)	2717/610	Aa,G,J	5,00

DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Vegan	Vegetarische Kartoffelsuppe	(467)	-/-	G,I	4,00
Fleischgericht	Gebackene Hähnchenbrust in der Sesamkruste, gewoktes Gemüse, pikanter Sauce und Duftreis	(445)	2736/654	O,K,F	6,50
Vegetarisch	Puffer aus Möhren und Kartoffeln mit Dip	(336)	2845/680	Aa,C,G	5,00

FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Eintopf nach Angebot	(7)	1481/354	Aa,I	4,00
Fleischgericht	Hühnerfrikassee mit Reis	(106)	3066/730	A,8,G,I	6,50
Süßspeise	Grießbrei mit Sauerkirschen	(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 Konservierungsstoff; 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

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, O = Knoblauch