

Bistro im AVT

Speisekarte vom 08.05.2023 bis 12.05.2023

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Grüne Bohneneintopf	(15)	1340/320	I,J,K	4,00
<i>Fleischgericht</i>	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln	(165)	3260/780	I,G,Aa,3	6,50
<i>Vegetarisch</i>	Karotten-Quiche mit Zitronendip und Salatbeilage	(286)	2719/650	Aa,G,C,O	5,00

DIENSTAG		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>	Wurstgulasch mit Nudeln	(190)	3427/820	J,I,3,2,Aa	6,50
<i>Vegetarisch</i>	Gemüse-Schupfnudelpfanne	(271)	2470/590	Aa	5,00

MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Kartoffelsuppe mit Schweinefleisch	(4)	1315/316	2,3,I	4,00
<i>Fleischgericht</i>	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln	(186)	4100/980	Aa,7,2	6,50
<i>Vegan</i>	Pasta-Pfanne Pesto Rosso mit Kirschtomaten(wahlweise mit Käse)	(324)	3140/750	Aa,G,O	5,00

DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	(19)	1778/254	Aa,G	4,00
<i>Vegetarisch</i>	AKTION Ofenkartoffeln mit Kräuterquark und mediterranem Gemüse	(304)	3723/890	G	6,50
<i>Fleischgericht</i>	Indisches Hähnchencurry mit Erdnüssen, Süßkartoffeln, Möhren und Reis	(130)	2736/654	A,E	6,50
<i>Vegan</i>	Vegan: Chili sin Carne mit Bohnen, Mais und Sojahack dazu Reis	(368)	2035/487	M,F,Aa,I	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>	Pasta nach Carbonara Art mit Speck-Schinken-Sahne-Soße und Käse	(184)	3720/890	Aa,2,3,G	6,50
<i>Süßspeise</i>	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 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, O = Knoblauch