

Bistro im AVT

Speisekarte vom 22.05.2023 bis 26.05.2023

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Blumenkohl-Creme-Suppe mit Sahne	(33)	1424/340	G	4,00
<i>Fleischgericht</i>	Currywurst mit hausgemachter Currysoße, Pommes und Weißkrautsalatbeilage	(93)	4019/960	A, O, 3, 10	6,50
<i>Vegetarisch</i>	Maultaschen auf Bouillongemüse mit Saurer Sahne und buntem Salat	(259)	2426/580	Aa, C, G, I	5,00
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Vegan Möhrencremesuppe, Wurzelgemüse und Gartenkräuter	(54)	2184/520	Aa, I, O, F, D	4,00
<i>Fleischgericht</i>	Cevapcici mit Letscho und Reis	(98)	2689/645	2, 8, 9, Aa	6,50
<i>Vegan</i>	Rotes Linsen Dal mit Kokosmilch, Spinat und Reis	(515)	1481/354	Aa, O	5,00
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Spargelrahmsuppe	(57)	1046/250	M,	4,00
<i>Fischgericht</i>	Matjes-Dill-Happen mit Kartoffeln,	(219)	3135/750	1, 2, G, D, 7	6,50
<i>Vegetarisch</i>	Kräuterquark mit Kartoffeln und Leinöl	(292)	2596/620	G	5,00
<i>Spargelwoche</i>	Aktion: Seelachs gebraten mit Bärlauch Sauce und grünem Spargel dazu junge Kartoffeln und Zitrone (30 Portionen)	(533)	1481/354	Aa, D, G	10,00
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleisch	(61)	2184/520	2, 3, I, Aa	4,00
<i>Fleischgericht</i>	Hausgemachte Boulette mit Mischgemüse und Kartoffeln	(127)	3977/950	C, J, I, M, A	6,50
<i>Vegetarisch</i>	Rührei mit Spinat und Kartoffeln	(425)	3093/740	C, Aa, G	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>	Hühnerfrikassee mit Reis	(106)	3066/730	A, 8, G, I	6,50
<i>Süßspeise</i>	Hefeklöße mit Kirschen	(398)	2468/590	Aa, 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

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

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.