

Essen auf Rädern

Speisekarte vom 27.03.2023 bis 31.03.2023

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Grüne Bohneneintopf	(15) 1340/320	I,J,K		
<i>Fleischgericht</i>	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	(165) 3260/780	I,G,Aa,3		
<i>Vegan</i>	Vegan: Gemüse-Linsentopf mit Sojahack und Langkornreis	(378) 1916/458	Aa,I,J,F		

DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	(19) 1778/254	Aa,G		
<i>Fleischgericht</i>	Gyros mit Tzatziki, Tomatenreis und Weißkrautsalatbeilage	(117) 3887/930	Aa,G,I,O		
<i>Vegetarisch</i>	Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln	(237) 2562/610	A,2,G,3		

MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleisch	(61) 2184/520	2,3,I,Aa		
<i>Fleischgericht</i>	Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Nudeln	(131) 3528/840	2,A,C,3,J		
<i>Vegetarisch</i>	Schupfnudeln-Bohnen-Pfanne und Dip	(341) 4016/960	G,Aa,C,I		

DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffeln und Schweinefleisch	(20) 962/230	Aa,G		
<i>Fischgericht</i>	Kasslerbraten mit Bohnen und Kartoffeln	(475) 3528/840	2,3,Aa,I		
<i>Vegetarisch</i>	Gnocchi mit Anti-Pasti-Gemüse in Pomodoro Sauce	(276) 2803/670	O,Aa,C,G		

FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Eintopf nach Angebot	(7) 1481/354	Aa,I		
<i>Fleischgericht</i>	Hähnchen-Curry mit Thai-Gemüse und Reis	(118) 2135/510	Aa,F,I,O		
<i>Süßspeise</i>	Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelkompott und Vanillesoße	(399) 2886/690	A,C,G		

Büropark_Sanssouci, Zeppelinstr. 48-51
 Homepage: www.essenzeit.de mit allen Angeboten

Ansprechpartner in allen Fragen: Herr Flöter
 Telefon: 03 31 / 7452331, Telefax 03 31 / 7452333

Pächter Jens Uwe Poel

"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

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.