

Mittagsangebot aeskulap meet+eat



Geöffnet: Montag bis Freitag von 08:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Tel. Cafeteria: 03591-363/77405
 Preise: Gäste 4,90 € / kleine Portion 3,80 €
 Mitarbeiter 3,80 € / kleine Portion 3,10 €

KW 30 25.07. – 29.07.2022	Menü I	Menü II	Menü III
Montag	Linseneintopf mit Bockwurst (1, 7), Brot (c1, c2), Dessert	Panierter Fisch (c1, f, g) mit Bratkartoffeln und Remouladensoße (f) dazu Dessert (d)	Vorsuppe (c1, f), Quarkspitzen (c1, d, f) mit Zucker und Apfelmus
Dienstag	Putengeschnetzeltes „Gyros Art“ (d) mit Risotto und Salat	Sauerbraten (c1) mit Petersilienkartoffeln und Apfelrotkohl	Spaghetti (c1) mit vegetarischer Bolognese, dazu Salat
Mittwoch	gekochte Schweinsrippchen mit Kartoffelpüree (2, d) dazu Sauerkraut	Gefüllte Paprika (3, c1, d, f, k) mit Kartoffeln und Gurkensalat	Vorsuppe (c1,f), Germknödel (c1, f) mit Kirschfüllung, mit brauner Butter (d) und Zimtucker oder Kirschkompott
Donnerstag	Chinapfanne (c1, f, h) mit Hähnchenfleisch, dazu Salat	Überbackenes Schweineschnitzel (c1, d, f) mit Gemüse (d) und Krokette	Gemüsefrikadelle (c1) mit buntem Kartoffelpüree (2, d), dazu ein Salat
Freitag	Paniertes Schollenfilet (c1, f, g) mit Kräuterbutter (d), Zitrone und Kartoffelpüree (2, d), Salat	Rahmgeschnetzeltes (c1, d) mit Brokkoli, dazu Eierspätzle (c1, f)	Kartoffelsuppe (2, i) mit vegetarischer Bockwurst (1, 7), Buchtel mit Vanillesoße (c1, d)

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsmittel, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Geschmacksverstärker, 4 mit Farbstoff, 5 mit Süßungsmittel, 7 mit Phosphat
Allergene: b Krebstiere, c1 Weizen, c2 Roggen, c3 Gerste, d Laktose, e Erdnüsse, f Eier, g Fisch, h Soja, i Sellerie, j Sesam, k Senf,
 l Schwefeldioxid / Sulphite, m Lupinen, n Weichtiere, p1 Mandeln, p2 Haselnüsse, p3 Walnüsse

Wir verarbeiten vorwiegend Produkte von Händlern und Produzenten aus der Region!

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

Das Küchenteam wünscht guten Appetit!