

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 31 01.08. bis 05.08.2022	Menü I	Menü II	Menü III
Montag	Spirelli (c1, f) mit Wurstgulasch (2, 7, d), Salat	Paniertes Leberkäse (2, 7, c1, f) mit Mischgemüse (d) und Kartoffelpüree (2, d)	Vorsuppe (c1), Buchteln mit Vanillesoße (c1, d), dazu Apfelmus
Dienstag	Hähnchenroulade (1) mit Honigmöhrchen (d) und Kartoffeln	Heringshappen in Dillsoße (5, d, f, g), Kartoffeln, dazu Obst oder Salat	Veg. Frikadelle (c1, f) hausgemacht, mit Zigeunersoße, Bratkartoffeln und Salat
Mittwoch	Saure Eier in Speck-Senfsoße (5, c1, f, k), Petersilienkartoffeln, dazu Salat	Paprikahähnchen auf Grillgemüse, dazu Risotto (d)	Panierte Champignonköpfe (c1, f) mit buntem Kartoffelpüree (2, d), dazu Salat
Donnerstag	Schlemmerfilet „Bordelaise“ (c1, d, g) mit Kartoffelpüree (2, d), dazu Salat	Cordon Bleu (c1, f) mit Kaisergemüse (d) und Krokette	Bohneneintopf mit Brot (c1, c2), dazu ein Soufflee (d, f) mit Fruchtsoße (c1)
Freitag	Mexikanische Bohnenpfanne mit Reis, dazu einen Dip (d) und Salat	Rindergulasch (c1) mit Böhmisches Knödeln (c1) und Bayrisch Kraut (c1)	Gemüse-Omelett (d, f) mit buntem Kartoffelpüree (2, d) und Salat

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!