

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 34 22.08. bis 26.08.2022	Menü I	Menü II	Menü III
Montag	Barschfilet mit Senfsoße (c1, g, k), dazu Petersilienkartoffeln und Salat	Bierbraten vom Schweinekamm (c1), mit Bohnen (d) und Kartoffelklößen (c1, f)	Vorsuppe (c1), Sächs. Quarkkeulchen (c1, d, f) mit Apfelmus
Dienstag	Spaghetti (c1) Bolognese (c1) mit Reibekäse (4, d), Salat	Hähnchensteak in einer fruchtigen Currysoße (c1), dazu Wildreis und Salat	Krautnudeln (c1) mit Reibekäse (d) und Röstzwiebeln, Dessert
Mittwoch	Königsberger Klopse (c1, f) in Kapernsoße (c1), mit Kaisergemüse (d) und Petersilienkartoffeln	Eismeer-Seelachs auf Blattspinat (g), dazu grüne Bandnudeln (c1) und Sauce Hollandaise (4, d, f)	Gebackener Blumenkohl (c1, f), dazu Kartoffelpüree (2, d), Dessert
Donnerstag	Krautroulade (c1, f), Petersilienkartoffeln, Dessert	Schweineschnitzel (c1, f) mit Gemüse (d) und Kartoffeln	Ofenkartoffel gefüllt, mit Salat, Oliven und Dip (d)
Freitag	Seelachsfilet, gebacken (c1, f, g) mit Remouladensoße (d), Bratkartoffeln und Salat	Rinderbraten (c1) mit Petersilienkartoffeln und Butterbohnen (d)	Rührei (f) mit Kartoffelsalat (f), 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!