

# 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 35 29.08. bis 02.09.2022	Menü I	Menü II	Menü III
<b>Montag</b>	Linseneintopf mit Kassler (7), Brot (c1, c2) dazu Dessert (d)	Gefüllte Kartoffeltaschen (d) auf Kräuterspaghetti (c1) mit Ratatouille-Gemüse	Gemüse-Kartoffelauflauf (d, f), vegetarisches Steak (2, c1) mit gebratenen Zwiebeln, dazu Salat
<b>Dienstag</b>	„Bautzner“ Schweinebraten mit Meerrettich, dazu Kartoffelklöße (c1, f) und Bohngemüse (d)	Curry-Wurst (3, 7, c1) mit Pommes frites und Salat	Vorsuppe (c1) , Grießbrei (c1, d), braune Butter (d), dazu Apfelmus
<b>Mittwoch</b>	Salatteller mit Bratkartoffeln	Rindergulasch (c1) mit Kartoffelklößen (c1) und Rotkraut	Butternudeln (c1, d) mit Tomatensoße (c1) und Reibekäse (d), dazu Salat
<b>Donnerstag</b>	Schlemmerfilet „Italiano“ (c1, d, g) mit buntem Kartoffelpüree (2, d) und Salat	Überbackenes Schweineschnitzel (c1, d, f) mit Gemüse (d) und Kartoffelspalten	Pikante Gemüsepfanne (Lauch, Paprika, Feta (d), ) mit Bratkartoffeln, dazu Dessert
<b>Freitag</b>	Putengulasch (c1) mit Kartoffeln und Gemüse (d)	Frikadelle (c1, f) mit Gurken-Kartoffel-Salat, dazu Dessert	Kartoffelsuppe (i), vegetarische Bockwurst (1, 7), Dessert

**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!