

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 37 12.09. bis 16.09.2022	Menü I	Menü II	Menü III
Montag	Brathering (5, c1) mit Bratkartoffeln, dazu Salat	Kalbsbraten (c1) mit Schwarzwurzel-Rahmgemüse (d) und Petersilienkartoffeln	Leinölquark (d), Butter (d), saure Gurke, Petersilienkartoffeln
Dienstag	Kartoffelpüree (2, d) mit Bratwurst (2, 7, d) und Sauerkraut	Couscous-Pfanne mit Hähnchenfleisch, dazu Salat	Gemüsefrikadelle (c1, f, h, i, k) mit Kartoffelauflauf (c1, d), dazu Dessert
Mittwoch	Spaghetti mit Blauschimmelkäse und Wurststreifen (c1, d, 2, 7), dazu Salat	Pangasius in Sesam-Kokos-Panade (g, j) mit Reis und Currysoße (c1), dazu Salat	Vorsuppe (c1, f), 3 Hefeklöße (c1), ungefüllt, auf heißen Pflaumen
Donnerstag	Schweinebraten (c1) mit Sauerkraut und Böhmisches Knödel (c1)	Hähnchen Cordon-Bleu (c1, d, f), mit Pommes frites und Kaisergemüse (d)	Gabelspaghetti (c1, f) mit veget. Wurstwürfeln (c1, d, i, k) in Tomaten-Basilikum-Soße (c1), dazu Salat
Freitag	Piccata vom Hähnchen (d, f) mit grünen Nudeln (c1) und Ratatouille-Gemüse	Schweinegeschnetzeltes (c1) mit Röstkartoffeln und Salat	vegetarischer Taler (c1, d, f) auf Pesto-Nudeln (c1) mit Letscho

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!