

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 38 19.09. bis 23.09.2022	Menü I	Menü II	Menü III
Montag	Fleischkäse (1, 2) mit Champignon-Rahmsoße (c1, d) , dazu Gemüse-Spätzle-Pfanne (c1,d, f)	Putenschnitzel (c1) mit Kartoffeln und Gemüse (d)	Vorsuppe (c1), Grießbrei (c1, d) mit brauner Butter (d), Zimt und Zucker, Apfelmus
Dienstag	Curry-Wurst (3, 7, c1) mit Pommes frites und Salat	Putengulasch (c1) mit Spirelli (c1) und Gemüse (d)	Tortelloni (c1) mit Tomatensoße (c1), dazu Salat
Mittwoch	Gebackene Scholle (c1, f, g) mit Kartoffelpüree (2, d), dazu Salat	Hirtenrolle (d, f) mit Petersilienkartoffeln und Kohlrabi-Möhrengemüse (d)	Rührei (f) mit Rahmspinat (d) und Kartoffeln
Donnerstag	Kasslerbraten (1, 2, 7, c1) mit Kartoffelklößen (c1) und Sauerkraut	Schweinesteak ou four (d, f), mit Pommes frites und Salat	Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise (4, d, f), Petersilienkartoffeln, Rote Beete Salat (5)
Freitag	Kräuterquark (d) mit Kartoffeln, dazu Leberwurst (2, 7), Butter (d) und Gurke	Schweine-Roulade (c1) mit Böhmischen Knödeln (c1) und Bohnergemüse (d)	Blumenkohl-Käse-Medaillon (c1, d, f) mit Nudelsalat (c1), 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!