

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 39 26.09. bis 30.09.2022	Menü I	Menü II	Menü III
Montag	Saure Eier in Senfsoße (5, c1, k), Kartoffeln, dazu Salat	Hähnchen Cordon bleu (c1, d, f) mit Pommes frites und Gemüse (d)	Penne-Brokkoli-Gratin (c1, d), mit Creme fraiche Soße (c1, d), dazu Salat
Dienstag	Frikadelle (c1, f) mit Bratkartoffeln, dazu Rotkrautrohkost	Seelachs auf grünen Nudeln (c1, g) mit einer Lachs-Dillsauce (c1, d, g), dazu ein Salat	Vegetarisches Schnitzel (c1, d, f) mit Bratkartoffeln und Letscho
Mittwoch	Zwiebel-Senf-Fleisch vom Schwein (c1, d, k) mit Kartoffeln, dazu Dessert	Rinderzunge mit Butter (d), Petersilienkartoffeln und Gemüse (d)	Röstitaschen gefüllt mit Kräuterfrischkäse (c1, d) auf Salat
Donnerstag	Marinierter Hering (5, d, f, g) mit Kartoffeln, dazu Salat	Schweinesteak mit Pfeffersoße (c1, d, h, i), dazu Bratkartoffeln und Salat	Spaghetti (c1) mit Thunfisch und Rucola, Reibekäse (4, d)
Freitag	Hähnchenkeule auf Reis mit einer fruchtigen Currysoße (c1) und Chinagemüse (d, h)	Schupfnudeln (c1) mit Sauerkraut und Knackwurst (2, 7), dazu Salat	Kartoffel-Gurkensalat mit vegetarischer Bockwurst (2, 7), dazu 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!