

# Mittagsangebot aeskulap meet+eat



Geöffnet: Montag bis Freitag von 08:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Tel. Cafeteria: 03591-363/77405  
 Preise: Gäste 5,40 € / kleine Portion 4,30 €  
 Mitarbeiter 4,20 € / kleine Portion 3,50 €

KW 48 28.11. bis 02.12.2022	Menü I	Menü II	Menü III
<b>Montag</b>	Buntes Geflügel-Ragout (c1, d) mit Risotto, dazu Dessert	Sauerbraten (4, c1, i) mit Kartoffeln und Ananas-Rotkohl	Vorsuppe (c1), Milchreis (d) mit Zimt und Zucker, Apfelmus
<b>Dienstag</b>	Nudeln (c1) mit Wurst (2,7,d), Tomatensoße (c1) und Reibekäse (d), Salat	Rostbrätel (c1, k) mit gebratenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat	Fischfrikadelle (c1, f, g) mit Gemüse, dazu Kartoffelsalat (f), Dessert
<b>Mittwoch</b>	Seelachs auf Blattspinat mit Tomate und Käse überbacken (g, d), dazu buntes Kartoffelpüree (2, d), Garnitur	Putenstreifen mit Ananas in Currysoße (c1), dazu Risotto (c1), und Salat	Gebackener Blumenkohl (c1, f) mit Kartoffelpüree (2, d) Dessert
<b>Donnerstag</b>	Putenrollbraten (c1) mit Kartoffeln und Rosenkohl (d)	Schweineschnitzel (c1, f) mit Gemüse (d) und Salzkartoffeln	Vorsuppe (c1), Kaiserschmarren (c1, f) mit Zimt und Zucker oder Vanillesoße (c1, d), Apfelmus
<b>Freitag</b>	Fleischfrikadelle (c1) mit Letscho, Bratkartoffeln, Salat	Bratwurst (1, 7, c1), Kartoffelsalat (d, f), Dessert	Lausitzer Pilzpfanne (d) mit Schupfnudeln (c1, f), dazu 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!