

# 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 51 19.12. bis 23.12.2022	Menü I	Menü II	Menü III
<b>Montag</b>	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
<b>Dienstag</b>	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
<b>Mittwoch</b>	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
<b>Donnerstag</b>	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)
<b>Freitag</b>	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!