



UNSERE GERICHTE

20. – 24. Januar

| | Küchenzauber 1 | | Küchenzauber 2 | | Frischestation |
|-------------------|---|---|---|--------|--|
| Montag | Grüner Bohneneintopf mit Kasseler und Kartoffeln <small>9 10</small> |  5,40 € | Topfen-Grießknödel in süßen Bröseln mit heißen Beeren und Vanille <small>1 3 7</small> | 5,40 € | kleiner Salatteller 3,00 € |
| Dienstag | Knusprige Quetschkartoffeln aus dem Ofen mit Hummus, Chimichurri und Joghurt <small>6 11</small> |  6,40 € | Glasnudel – Gemüsepfanne mit Sprossen und Erdnuss – Chilisauce <small>1 7</small> | 5,40 € | großer Salatteller 5,00 € |
| Mittwoch | Pasta Bolognese aus Rinderhack mit Penne <small>1 3 9 10</small> |  6,40 € | Pasta Bolognese aus Sonnenblumenhack und Gemüse mit Penne <small>1 3 9</small> | 5,40 € | Zu jedem Küchenzauber gibt es ein kleines Schälchen Salat. Welches an der Speiseausgabe gereicht wird. |
| Donnerstag | Schmorkohl mit Schweinehackfleisch in Kümmelsauce mit Salzkartoffeln <small>9 10</small> |  6,40 € | Nudelauflauf mit Spinat und Tomatensauce <small>1 7 10</small> | 5,40 € | |
| Freitag | Matjesfilet nach Hausfrauenart mit Röstkartoffeln <small>4 7 10</small> |  5,90 € | Berliner Gröstl mit Bio Spiegelei und gepickelter Senfsaat <small>3 9 10</small> | 5,40 € | |



Für Euch und hausgemacht: Das Kochhandwerk mit frischen Produkten ziehen wir vor. Wir produzieren unsere Speisen selbst und verwenden Bio-Erzeugnisse, wo immer es möglich ist. Regelmäßig werden wir mit frisch geernteten Produkten aus dem Anbau unserer eigenen Bio-zertifizierten Gärtnerei in Malchow beliefert.



Mehrweg ist besser als Einweg. Unsere Gerichte können in der Pfandschale als Take Away mitgenommen werden.



Wir beteiligen uns am Projekt „Kantine Zukunft“. Das setzt auf mehr Nachhaltigkeit, Abwechslung, Frische sowie Regionalität und damit – bessere Ernährung.