



# UNSERE GERICHTE

09. – 13. März

	Küchenzauber 1		Küchenzauber 2		Frischestation
<b>Montag</b>	Thom Kha Phak Suppe mit Champignons, Tofu, Weißkohl, Koriander und Reis <small>6 11</small>	 5,40 €	Süße Mohnnudeln mit Vanillesauce <small>1 3 7</small>	5,40 €	<b>kleiner Salatteller</b> 3,00 €
<b>Dienstag</b>	Wurstgulasch mit Nudeln <small>1 3 9 10</small>	 6,40 €	Kürbis – Kartoffel – Curry mit Joghurdip <small>6 7 9</small>	5,40 €	<b>großer Salatteller</b> 5,00 €
<b>Mittwoch</b>	Nudelaufwurf mit Schinken <small>1 3 7</small>	 6,40 €	Gebackene Polentapizza mit Tomatensauce und mariniertem Ruccola <small>1 7 9</small>	5,90 €	<div style="border: 1px solid #ccc; padding: 10px; background-color: #e0f2f1;"> <p>Zu jedem Küchenzauber gibt es ein kleines Schälchen Salat, welches an der Speiseausgabe gereicht wird.</p> </div>
<b>Donnerstag</b>	Hackbraten (Rind&Grünkern) mit Kartoffelstampf, grüne Bohnen und Sauce <small>3 7 9 10</small>	 6,40 €	Linsenragout mit Gemüsestiften und Kokosmilch <small>6 9</small>	5,40 €	
<b>Freitag</b>	Nordische Fischfrikadelle mit Remoulade und Kartoffelsalat <small>3 4 6 11</small>	 6,40 €	Mediterraner Kartoffelaufwurf mit Fetakäse und Tzatziki <small>1 6 7 8</small>	5,90 €	

Stand: 01.01.2025



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.