



# UNSERE GERICHTE

10. – 14. März

	Küchenzauber 1		Küchenzauber 2		Frischestation
<b>Montag</b>	Linseneintopf mit Knacker <small>1 7</small>	 6,40 €	Pan Cake mit Heidelbeersauce <small>1 7 9 11</small>	5,40 €	<b>kleiner Salatteller</b> 3,00 €
<b>Dienstag</b>	Indian Butter Chicken Hähnchen in gewürzter Tomaten-Buttersauce mit Reis und Joghurt <small>6 7 9</small>	 6,40 €	Indian Butter NO Chicken Soja Chunks in gewürzter Tomaten-Buttersauce mit Reis und Joghurt <small>1 7</small>	6,40 €	<b>großer Salatteller</b> 5,00 €
<b>Mittwoch</b>	Rote Bete Graupenragout mit geschmorten Gurken, Dill, Schmand und Fetakäse <small>1 3 6 7 9 10</small>	 5,40 €	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln <small>1 3 7</small>	5,90 €	<div style="background-color: #e0f2f1; padding: 10px; border: 1px solid #ccc;">                     Zu jedem Küchenzauber gibt es ein kleines Schälchen Salat. Welches an der Speiseausgabe gereicht wird.                 </div>
<b>Donnerstag</b>	Kasslerbraten mit Sauerkraut und Kartoffeln <small>6 9</small>	 6,40 €	Pasta mit Kürbispesto und gerösteten Kernen <small>1 7</small>	5,40 €	
<b>Freitag</b>	Gedünstetes Seelachsfilet mit buntem Gemüse, Zitronensauce und Kartoffeln <small>1 6 7 8</small>	 6,40 €	Batata Harra Orientalische Kartoffeln mit Tomate, Knoblauch, Chili, Koriander und Labneh-Dip <small>1 6 7 8</small>	5,40 €	

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.