



UNSERE GERICHTE

31. März – 4. April

	Küchenzauber 1		Küchenzauber 2		Frischestation
Montag	Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster <small>1 7</small>	 5,40 €	Gemüseintopf Mexikanische Art mit Kartoffeln <small>1 3 7 9 11</small>	5,40 €	kleiner Salatteller 3,00 €
Dienstag	Nudeln „Puttanesca“ mit Oliven, Kapern und Chili <small>6 7 9</small>	 5,40 €	Rahmspinat mit zwei gekochten Bio Eiern und Kartoffeln <small>1 7</small>	5,40 €	großer Salatteller 5,00 €
Mittwoch	Kesselgulasch mit Rindfleisch <small>1 3 6 7 9 10</small>	 6,40 €	Gemüselasagne mit Tomatensauce <small>1 3 7</small>	5,90 €	Zu jedem Küchenzauber gibt es ein kleines Schälchen Salat. Welches an der Speiseausgabe gereicht wird.
Donnerstag	Geflügelbratwurst mit buntem Gemüse, Zwiebelsauce und Stampfkartoffeln <small>6 7 9</small>	 6,40 €	Hausgemachte vegetarisch gefüllte Paprika mit Kartoffeln und Tomatensauce <small>1</small>	5,40 €	
Freitag	Backfisch mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat	 6,40 €	Kartoffeltortilla mit Ajvar-Frischkäse-Dip <small>1 6 7 8</small>	5,40 €	



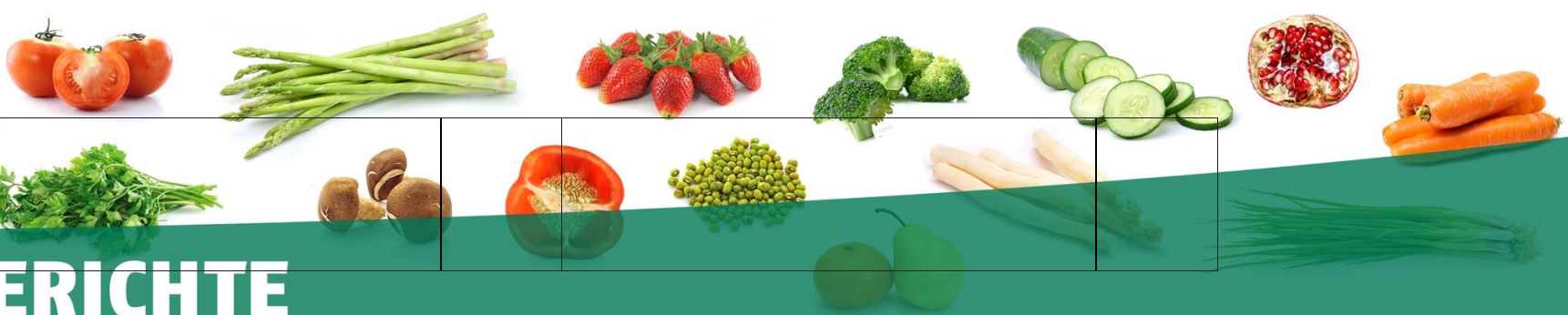
Für Euch und hausgemacht: Das Kochhandwerk mit frischen Produkten ziehen wir vor. Wir produzieren unsere Speisen selbst und verwenden Bio-Erzeugnisse, wo immer es möglich ist. Regelmäßig werden wir mit frisch geernteten Produkten aus dem Anbau unserer eigenen Bio-zertifizierten Gärtnerei in Malchow beliefert.



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.



UNSERE GERICHTE

Frischestation

kleiner Salatteller
3,00 €

großer Salatteller
5,00 €

Zu jedem
Küchenzauber gibt
es ein kleines
Schälchen Salat.
Welches an der
Speiseausgabe
gereicht wird.



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.