



# UNSERE GERICHTE

08. – 12. Juni

(W12)	Küchenzauber 1		Küchenzauber 2		Frischestation
<b>Montag</b>	Gelber Erbseneintopf mit Geflügel-Bockwurst <small>9 10</small>	 6,40 €	Milchreis mit heißen Kirschen und Zimt-Zucker <small>7</small>	5,40 €	<b>kleiner Salatteller</b> 3,00 €
<b>Dienstag</b>	Kichererbsentortilla mit süß sauren Sesam Gurkensalat und Tomatensauce <small>3 9</small>	 6,40 €	Gebackene Aubergine mit Kartoffel Tomatenragout und Oliven-Tapenade <small>12</small>	5,40 €	<b>großer Salatteller</b> 5,00 €
<b>Mittwoch</b>	Berliner Grützwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln <small>1 12</small>	 6,40 €	Nudelpfanne mit Spitzkohl, Roten Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Spinat und Schafskäse <small>1 7</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>	Hühnerfrikassee mit Möhren, Erbsen, Champignons und Reis <small>7 9</small>	 6,40 €	BBQ Blumenkohl mit knusprigen Quetschkartoffeln und marinierten Kräutersalat	5,90 €	
<b>Freitag</b>	Seelachs mit Röstkartoffeln, buntem Gemüse und Kräuter-Dip <small>4 7</small>	 6,40 €	Semmelschnitte mit Pilzrahm und Schluppen <small>1 3 7</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.