



# UNSERE GERICHTE

17. – 21. Februar

	Küchenzauber 1		Küchenzauber 2		Frischestation
<b>Montag</b>	Grießbrei mit Fruchtsauce <small>1 7</small>	 5,40 €	Karotteneintopf mit hausgebackenem Brot <small>1 7 9 11</small>	5,40 €	<b>kleiner Salatteller</b> 3,00 €  <b>großer Salatteller</b> 5,00 €
<b>Dienstag</b>	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <small>9</small>	 6,40 €	Vollkornnudeln mit Kürbissauce, gerösteten Kernen und geriebenem Meerrettich <small>1 7</small>	5,40 €	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; background-color: #e0f2f1;"> <p>Zu jedem Küchenzauber gibt es ein kleines Schälchen Salat. Welches an der Speiseausgabe gereicht wird.</p> </div>
<b>Mittwoch</b>	Jägerschnitzel mit Fusilli Tricolore und Tomatensauce <small>1 3 6 7 9 10</small>	 6,40 €	Gemüsefrikadelle mit Paprikasauce und Salzkartoffeln <small>1 3 7</small>	5,40 €	
<b>Donnerstag</b>	Hähnchenkeule mit Buttererbsen und Salzkartoffeln <small>6 7 9</small>	 6,40 €	Spirelli-Nudeln mit mediterraner Tomatensauce <small>1,7</small>	5,40 €	
<b>Freitag</b>	Brathering mit Bratkartoffeln <small>1 3 4 10</small>	 6,40 €	Kürbis-Kartoffel-Gulasch mit Erbsen und Senfcreme <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.