



UNSERE GERICHTE

17. – 21. Februar

	Küchenzauber 1		Küchenzauber 2		Frischestation
Montag	Grießbrei mit Fruchtsauce <small>1 7</small>	 5,40 €	Karotteneintopf mit hausgebackenem Brot <small>1 7 9 11</small>	5,40 €	kleiner Salatteller 3,00 € großer Salatteller 5,00 €
Dienstag	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>
Mittwoch	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 €	
Donnerstag	Hähnchenkeule mit Buttererbsen und Salzkartoffeln <small>6 7 9</small>	 6,40 €	Spirelli-Nudeln mit mediterraner Tomatensauce <small>1,7</small>	5,40 €	
Freitag	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.