

Gesund Frisch Regional

46.KW 09.11.2026 bis 13.11.2026.

Montag	**Bolognese** Mit Spaghetti *a,g,i,f*	**Linsen-Bolognese** Mit Spaghetti *a,g,i,f*
Dienstag	**Paella mit Schweinefleisch** Spanische Reispfanne Mit Gemüse *a,c,g,j*	**Vegetarische Paella** Reispfanne mit Gemüse der Saison *a,c,g vegetarisch*
Mittwoch	**Gratinierter Pazifischer Rotbarsch** **Mit Zitronen-Dillkruste +** Honigmöhren, leichter Zitronensauce und Duft-Reis *a,d,g,m*	**Luftiges Panna Cotta mit Honig und Himbeertopping** *f, g*
Donnerstag	**Lasagne alla casalinga,** Klassisch mit Parmesan und Bechamel-Sauce *a, g, i, m*	**Lasagne,** Mit Linsen-Bolognese und Bechamel-Sauce *a, g, i, m, vegetarisch*
Freitag	**Bleibt die KochHÜTTE**	**Geschlossen!**

KochHÜTTE
DAS AusbildungsRESTAURANT

Öffnungszeiten
Montag- Donnerstag 11:00 bis 13:00 Uhr
gastro.management@qcw.de / ☎ 03364 37 2640
Unsere Tagesgerichte kosten 8,50 € inklusive eines Getränks.
Änderungen vorbehalten und nur solange der Vorrat reicht.

KochWERK
DIE AusbildungsKANTINE

QualifizierungsCENTRUM der Wirtschaft GmbH
Eisenhüttenstadt

46.KW 09.11.2026 bis 13.11.2026.
Öffnungszeit: 08:00 bis 13:00 Uhr **Mittagsangebot: 11:00 bis 13:00 Uhr**

	Tagesgericht		Imbissangebot ab 08:00 Uhr
Mo	**Bolognese** Spirelli – Nudeln *a,g,i,f*	• 4,60 €	***Frühstück von 8:00 Uhr bis 9:30 Uhr*** ½ Hüttebrötchen • 1,70 € Neuzeller Bockwurst • 2,10 € <u>mit Brötchen + 0,50 €</u> Portion Ketchup • 0,50 € Senf • 0,50 € Mayonnaise • 0,50 € Kaffee, Tee, alkoholfreie Getränke, Snacks je nach Angebot **Unser Imbissangebot wird täglich frisch für sie zubereitet bei größerem Gästeaufkommen kann es zu Wartezeiten kommen.**
Di	**Boulette** Mit Mischgemüse in Rahm, Dazu Kartoffeln *a,i,j,f,c*	• 4,60 €	
Mi	**Rührei** Mit Rahmspinat Dazu Salzkartoffeln *c,g,*	• 4,60 €	
Do	**Hühnerfrikassee** Mit Gemüse Dazu Reis *a,c,g,j,f*	• 4,60 €	
Fr	**Rosenkohl-Eintopf,** Mit Schweinefleisch, Gemüse und Kartoffeln dazu Brot a,g,f,j,i	• 4,60 €	

Änderungen vorbehalten und nur solange der Vorrat reicht. Alle Preisangaben in EURO! **Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!**
Alle Gerichte auch zum Mitnehmen! Bei Speisenmitnahme wird ein Aufschlag von 0.20ct fällig!! (Verpackungskosten)**Tel: 03364 37 3298**

Unsere Speisen können Spuren von 14 Hauptallergenen und Zusatzstoffe enthalten.
Gerne informieren wir Sie über mögliche verwendete Zutaten, die Hauptauslöser von Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sein können.

Zusatzstoffe:

1) mit Nitrit Pökelsalz	2) mit Geschmacksverstärker	3) mit Antioxidationsmittel	4) mit Farbstoff	5) mit Phosphat
6) mit Süßungsmittel	7) Koffeinhaltig	8) Chininhaltig	9) Geschwärzt	10) mit Konservierungsstoffen

Allergene:
a) enthält glutenhaltiges Getreide (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Kamut oder Hybridstämme)
b) enthält Krebstiere **c)** enthält Hühnerei **d)** enthält Fisch **e)** enthält Erdnüsse **f)** enthält Soja **g)** enthält Milch und Laktose
h) enthält Schalenfrüchte (**h1** Mandeln, **h2** Haselnüsse, **h3** Walnüsse, **h4** Cashewkerne, **h5** Pekannüsse, **h6** Paranüsse, **h7** Pistazien, **h8** Macadamia/Queenslandnüsse)
i) enthält Sellerie **j)** enthält Senf **k)** enthält Schwefeldioxid u. Sulfite **l)** enthält Lupine
m) enthält Sesam **n)** enthält Weichtiere

Das sollten Sie wissen:
Kochen ist unsere Leidenschaft, frische Zutaten, ausgesuchte Qualität, Rationalität und Nachhaltigkeit sind für uns Anspruch und Verpflichtung.
Hier wird HandWERKlich gearbeitet.
Wir verwenden ausschließlich Produkte ohne Geschmacksverstärker, unnatürliche Farbstoffe und alle unnötigen Industrieprodukte.
Wo immer es möglich ist, beziehen wir unsere Produkte aus der näheren und weiteren Umgebung von Eisenhüttenstadt.
Wir bevorzugen den kürzesten Weg vom Feld auf den Tisch.

Klasse statt Masse - Unsere Lieferanten garantieren beste Qualität u.a.:
Neuzeller Agrargenossenschaft, Landfleischerei Wellmitz, Früchtequelle Neuzelle, Neuzeller Klosterbrauerei, Rauch Saft, Kleinsterzeuger aus Eisenhüttenstadt und Umgebung

Haftungsausschluss:
Die Angaben über die Inhaltsstoffe (= Zusatzstoffe, Allergene) beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten enthalten sind. Des Weiteren bringt es der Betrieb einer Ausbildungsküche mit sich, dass sich bei der Zusammenführung der verschiedenen Speisenkomponenten die Inhaltsstoffe vermischen und damit auch in diesem Produktionsschritt Kreuzkontaminationen auftreten können. Wir können daher nicht ausschließen, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten nicht noch weitere Inhaltsstoffe vorhanden sind. Wir übernehmen daher keine Haftung für die Vollständigkeit der aufgeführten Inhaltsstoffe.