



Gesund

Frisch

Regional

41. KW – 08.10. bis 11.10.2024

Montag

Bleibt die KochHÜTTE

Geschlossen!

Dienstag

**Paniertes
Kasselersteak**
auf bunter
Kartoffelpfanne
a,c,g

**Gebackene Hokkaido-
Spalten
mit Humus-Dipp**
Knackiger bunter Salat
a,g,i,j,m vegetarisch

Mittwoch

Grütwurst
mit Sauerkraut,
dazu Kartoffeln
A,c,g,i,h

Gemüse- Lasagne
mit Tomaten-Kichererbsen-
Sauce
a,g,i,j,m, vegetarisch

Donnerstag

Hähnchen nach Teriyakiart
mit buntem Gemüse und
Couscous
4, a, g, h

Linsen-Tomaten-Gemüse
dazu Couscous
4, a, g, h

Freitag

Spinat-Kartoffel-Eintopf
mit Kichererbsen
dazu Fladenbrot
a,i,j,f,

+Pastel de Nata



Öffnungszeiten

Di-Fr 11:00 bis 13:00 Uhr

gastro.management@gew.de / ☎ 03364 37 2640

Unsere Tagesgerichte kosten 8,50 € inklusive eines Getränks.
Änderungen vorbehalten und nur solange der Vorrat reicht.

| | Tagesgericht | | Imbissangebot ab 08:00 Uhr |
|----|---|----------|--|
| Mo | Jägerschnitzel mit Tomatensoße, dazu Nudeln a,c,g,f,j, | • 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 | „Kasselerbohnen“ grüne Bohnen mit Kasselerstreifen dazu Kartoffelstampf a,g,1,f | • 4,60 € | |
| Mi | Schweinesteak mit Letschosauce und Kartoffeln a,g,f | • 4,60 € | |
| Do | Eierragout mit Erbsen und Karotten dazu Stampfkartoffeln a,g,c,j, | • 4,60 € | |
| Fr | Spinat-Kartoffel-Eintopf mit Kichererbsen dazu Fladenbrot a,i,j,f, | • 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 Nitritpökelsalz 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) glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme), b) Krebstiere, c) Hühnerei, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch und Laktose, h) Schalenfrüchte (Nüsse), i) Sellerie, j) Senf, k) Schwefeldioxid u. Sulfite,
- l) Lupine, m) Sesam, n) Weichtiere

Da wir mit natürlichen Zutaten arbeiten, können wir trotz größter Sorgfalt Kreuzkontaminationen leider nicht ausschließen.

Das sollten Sie wissen:

Kochen ist unsere Leidenschaft, frische Zutaten, ausgesuchte Qualität, Rationalität und Nachhaltigkeit sind für uns Anspruch und Verpflichtung.

Hier wird HandWERK-lich 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, denn

wir bevorzugen den kürzesten Weg vom Feld auf den Tisch. Unsere Umwelt steht im Fokus, deshalb vermeiden wir Verpackungsmüll und Portionspackungen.

Klasse statt Masse - Unsere Lieferanten garantieren beste Qualität u.a.:

Neuzeller Agrargenossenschaft

Neuzeller Klosterbrauerei

Bauer Saft

Landfleischerei Wellmitz

Bäckerei Morche, Wiesenau

Aronia Team, Guben

Früchtequelle Neuzelle

Mineralquelle Bad Liebenwerda

Kleinsterzeuger aus Eisenhüttenstadt und Umgebung

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.