

# Speisenangebot Handwerkskammer Aurich



## Winterspeiseplan 29.1. - 2.2. 2018

	<i>Montag</i>	€	<i>Dienstag</i>	€	<i>Mittwoch</i>	€	<i>Donnerstag</i>	€	<i>Freitag</i>	€
Menü I (inkl. Salat und Dessert)	Schweinegeschnetzeltes Bombay Kaisergemüse und Djuvetschreis(a,c,f,g,i,j)	5,00	Schweinegulasch mit Paprikastreifen, Pilzen, Rotkohl und Knödel(a,c,g,12)	5,00	Putenschnitzel mit Sauce Hollandaise Erbsen und Möhren und Kartoffeln(c,j,g,4)	5,00	Hähnchenbrustfilet mit fruchtiger Currysauce Broccoli und Reis(a,g)	5,00	Seelachsfilet mit Sauce Choron und Petersilienkartoffeln (d,g,n)	5,00
Menü II Vegetarisch (inkl. Salat und Dessert)	Gemüsestrudel mit Olivenpesto (a,c,g,7,12)	4,30	Linsensuppe mit Einlage (2,3,c,g)	4,40	Champignon - Gemüse - Kräuterpfanne mit Kartoffelecken (a,8,l)	4,60	Gemüse- Maultaschen mit Käsesauce (a,c,g,1,2,4,12)	4,60		
Tagesangebot	Currywurst mit Pommes(4,8,11,a,f) Port. Pommes	2,20 4,10 2,20	Toast Hawaii mit kl. Salat (a,g,s,12)	3,60	Ribhacksteak mit Salat mit Pommes (s,1,3,j,i) Pommes	2,70 4,70 2,20	Reibekuchen mit Apfelkompott (a,c,g,1,2,4,12)	3,00	Cheeseburger mit Pommes (s,a,g,7,12) Port. Pommes	3,50 5,50 2,20
Abend Snack	verschiedene Angebote siehe Aufsteller		verschiedene Angebote siehe Aufsteller		verschiedene Angebote siehe Aufsteller		verschiedene Angebote siehe Aufsteller			
<p><b>Salatbuffet</b> <i>Bitte wählen Sie aus unserem umfangreichen Salatangebot inklusive Dressing und Ergänzungen!</i></p> <p><b>Dessertbuffet</b> <i>Süße Vielfalt in kreativen Variationen - Wir bieten Ihnen täglich wechselnde Desserts</i></p> <p>Der Menüpreis versteht sich inkl. Salat und Dessert / Zusätzliche Sättigungsbeilagen berechnen wir mit 0,80 € pro Beilage</p>										

	Gesunde Kost
	Leichte Kost
	Deftige Kost

\* schweinefleischfrei  
(1,2,3,...) Zusatzstoffe lt. separater Liste

**Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Mittmann - Team**  
**Änderungen vorbehalten !**

**(S) Schweinefleisch**  
**(G) Geflügel**  
**(R) Rindfleisch**