

# Speisenangebot Handwerkskammer Aurich



## Winterspeisenplan 13.11. - 17.11. 2017

	<i>Montag</i>	€	<i>Dienstag</i>	€	<i>Mittwoch</i>	€	<i>Donnerstag</i>	€	<i>Freitag</i>	€
Menü I (inkl. Salat und Dessert)	Cordon Bleu (S) mit Leipziger Allerlei Kroketten (11,12,a,c,g)	5,00	Kohlrouladen mit Püree und Zwiebel - Specksauce	5,00	Schnitzel - Tag  versch. Schnitzel vom Schwein, Geflügel oder Gemüse mit verschiedenen Beilagen und Saucen zum aussuchen mit Salat und Dessert 5,- Euro (g,a,,h,1,11)	5,00	Geflügelsteak mit Brokkoli , Nudeln und Gorgonzolasauce (i,c,a,1,g,11)	5,00	Schollenfilet Paniert mit Bohnen und Kartoffel , Petersielensauce (d,g,h,i,1)	5,00
Menü II Vegetarisch (inkl. Salat und Dessert)	Spätzle-Pfanne mit Gemüse und Käsesauce	4,30	Gemüse Wrap mit Dip(a,c,12,g)	4,50			Kartoffel- Gemüse Pfanne (g,11,3,1)	4,30		
Tagesangebot	Rinderhacksteak gefüllt mit Käse (g,1,3,a) Port. Pommes	2,20 2,20	Drachewurst (S) mit Kartoffelsalat (g,i,2)	3,20			Back-Camenbert mit Preiselbeeren und Kräuter-Baguette (4,a,c,g)	4,00	Nackensteak mit Salat	2,80
Abend Snack	verschiedene Angebote siehe Aufsteller		verschiedene Angebote siehe Aufsteller				verschiedene Angebote siehe Aufsteller		verschiedene Angebote siehe Aufsteller	

*Salatbuffet*  
*Dessertbuffet*

*Süße Vielfalt in kreativen Variationen - Wir bieten Ihnen täglich wechselnde Desserts*

Der Menüpreis versteht sich inkl. Salat und Dessert / Zusätzliche Sättigungsbeilagen berechnen wir mit 0,80 € pro Beilage

	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**