

17 DEZ MONTAG	KRUSTENBRATEN mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 2, 3	5,40 €	gepökelt
	KNUSPERHÄHNCHENBRUSTFILET mit Zucchini-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln a, g, i, j	5,50 €	Provence
	SPIEGELEIER mit Spinat und Stampfkartoffeln c, g	4,90 €	vegetarisch

18 DEZ DIENSTAG	HÜHNERNUDELEINTOPF mit frischer Petersilie a, c, f	4,20 €
	HAMBURGER SCHNITZEL mit deftigen Bratkartoffeln und frischer Salatbeilage 3, a, c	5,40 €
	BOULETTE mit Erbsen in Sauce und Salzkartoffeln a, c, g, i, j	5,00 €

19 DEZ MITTWOCH	PILZHACKBRATEN mit Champignons, Bratensauce und Petersilienkartoffeln a, c, i, j	5,20 €
	KOCHKLOPS mit rote Bete und Salzkartoffeln a, i, j	5,00 €
	STEAK STRINDBERG mit deftigen Bratkartoffeln und Gemüse a, c, i, j	5,50 €

20 DEZ DONNERSTAG	ENTENKEULE mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 10, a, c, i, j	6,50 €	geschmort
	ERBSENEINTOPF mit Bockwurst und Brötchen 3, a, i, j	4,20 €	hausgemacht
	HAMBURGER Bun Crusty, Tomaten, Salat und Saucen a, c, g, i, j, k	5,40 €	Pommes

21 DEZ FREITAG	SCHWEINEGULASCH mit rotem Paprika und Spiralnudeln a, i, j	5,20 €
	HÄHNCHENBRUSTFILET "MEXIKO" mit Erbsen, Mais, Paprika und Pommes frites a, c, f, i, j	5,50 €

“

Da will man ganz entspannt
zur Arbeit gehen und was
passiert?

Es ist Feiertag!

”

JETZT ANFRAGEN:
Tel: 0381 / 25 26 865 | info@esko-catering.de

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsmittel 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Phosphat 9) koffeinhaltig 10) mit Süßungsmittel a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fische e) Erdnüsse f) Sojabohnen g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid und Sulphite m) Lupinen n) Weichtiere