

MONTAG	02 AUG	KOHLROULADE mit hausgemachter Kohlsauce und Salzkartoffeln a, c, i, j	5,70 €
		SCHUPFNUDELN MIT PFANNENGEMÜSE dazu Kräuterquark a, g, i	5,20 €
		HÄHNCHENFILET ÜBERBACKEN in Schmand, dazu Kroketten und Speckbohnen c, g, i, j	5,80 €

DIENSTAG	03 AUG	HÜHNERFRIKASSE mit zarter Gemüseeinlage & Reis	5,60 €
		SCHNITZEL MIT LETSCHO dazu Bratkartoffeln 2, 3, a	5,70 €
		BROKKOLI-NUDEL-AUFLAUF mit Dip und Salatbeilage a, g, i, j	5,40 €

MITTWOCH	04 AUG	CHILI CON CARNE mit Reis und Baguettescheiben a, i, j	5,50 €
		CHINAPFANNE mit Mie Nudeln und Hähnchenstreifen 10, a, d, e, f, i, j	5,50 €
		KRÄUTERSTEAK mit Petersilienkartoffeln und Kohlrabi-Erbsen-Gemüse c, g, i, j	5,90 €

DONNERSTAG	05 AUG	KARTOFFELSUPPE mit Möhren und Sellerie 3, c, e, g, i, j	4,50 €
		TERIYAKI-BURGER mit einem hausgemachten Patty dazu Pommes frites und Salat 2, 4, a, c, e, f, g, i, j, k	5,70 €
		BÜRGERMEISTERBRATEN mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Sauce c, g, i, j	6,10 €

FREITAG	06 AUG	BAUERNFRÜHSTÜCK mit Schnittlauch und Gewürzgurke c, i	5,40 €
		BACKFISCH mit Salatbeilage, Bratkartoffeln und Remoulade 10, a, c, d, g, i, j	5,90 €
		HÄHNCHENFILET PICCATA mit Kartoffelstampf und Romanesco-Möhren-Gemüse 2, c, e, i, j	5,80 €

“Lass uns mal wieder etwas
Schönes zusammen
machen.”
“Ja! Nudeln?”

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) geschwärtzt 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