

vom 17.12.2018 bis 21.12.2018

17 DEZ KNUSPERHÄHNCHENBRUSTFILET
mit Zucchini-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln
a, g, i, j **5,50 €**

la Provence

MONTAG

18 DEZ HÜHNERNUDELEINTOPF
mit frischer Petersilie
a, c, f **4,20 €**

DIENSTAG

19 DEZ KOCHKLOPS
mit rote Bete und Salzkartoffeln
a, i, j **5,00 €**

MITTWOCH

20 DEZ ENTENKEULE
mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln
10, a, c, i, j **6,50 €**

geschmort

DONNERSTAG

21 DEZ ERBSENEINTOPF
mit Bockwurst und Brötchen
3, a, i, j **4,20 €**

hausgemacht

FREITAG

“
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