

vom 25.03.2024 bis 29.03.2024

MONTAG	25 MÄR	BLUMENKOHL-KÄSE MEDAILLON mit Brechbohnen in Rahm und Salzkartoffeln a, c, i, j	vegetarisch	6,90 €
		PAPRIKAGULASCH mit Salzkartoffeln i, j	ungarische Art	7,20 €
		MOZZARELLA HÄHNCHEN in Basilikum-Sahne-Sauce, Cherrytomaten und Pasta 5, a, c, g, h, i	cremig	7,50 €
		BACKFISCH mit hausgemachtem Kartoffelsalat 2, 3, 5, 10, a, c, d, e, i, j		7,80 €

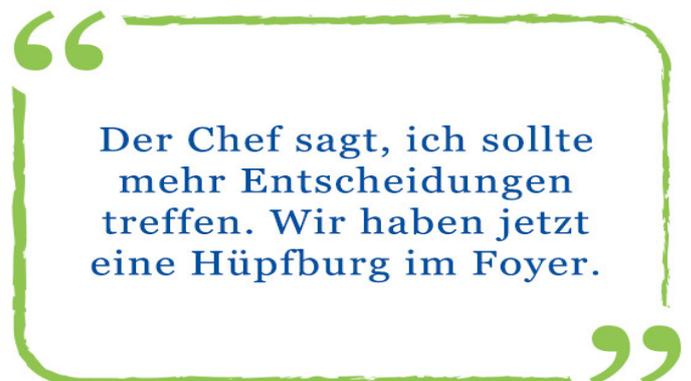
DIENSTAG	26 MÄR	THAI-CHICKEN-CURRY mit Basmatireis e, i		6,90 €
		SCHWEINESCHNITZEL mit Erbsen in Rahm und Pommes frites 2, a, c, f, g, i, j	knusprig	7,90 €
		KARTOFFEL-KOHLRABI - SÜPPCHEN mit Bockwurst und Brötchen 10, c, g, i, j	Eintopf	6,60 €
		SEELACHSFILET AUF DILL - SENFSAUCE mit Buttermöhrrchen und Stampf d, g, i, j	aus dem Meer	8,70 €

MITTWOCH	27 MÄR	PFANNEN - GYROS Weißkrautsalat, Tzaziki und Pommes 3, 10, g, i, j	griechisch	7,90 €
		HAUSGEMACHTE BAUERNROULADE mit Blumenkohl und Salzkartoffeln, Sauce i, j		7,40 €
		KALBSLEBER mit Zwiebelgemüse auf Kartoffelstampf, Sauce a, g, i, j, k		8,40 €
		GNOCCHI-KRÄUTER-PFANNE auf Ratatouille 10, a, g, i, j	veggie	6,80 €

DONNERSTAG	28 MÄR	ERBSENEINTOPF mit Bockwurst und Brötchen 3, a, c, g, i, j	hausgemacht	6,60 €
		JÄGERSCHNITZEL mit Spirellis und Tomatensauce 3, a, c	Ossi Art	7,90 €
		BOULETTE mit Mischgemüse, Petersilienkartoffeln und Sauce a, c, g		7,40 €
		CRUNCHY CHICKEN BURGER mit Tomaten, Gurken & Röstzwiebel und stealth fries a, c, f, g, i, j		8,30 €



Unser Team wünscht ein frohes Osterfest :-)



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