



UNSERE GERICHTE

05. – 09. Oktober

(W13)	Küchenzauber 1		Küchenzauber 2		Frischestation
Montag	Linseneintopf mit Knacker 9 10 16 17	 6,40 €	Pan Cake mit Heidelbeersauce 1 3 7	5,40 €	kleiner Salatteller 3,00 € großer Salatteller 5,00 € Zu jedem Küchenzauber gibt es ein kleines Schälchen Salat, welches an der Speiseausgabe gereicht wird.
Dienstag	Indian Butter Chicken Hähnchen in gewürzter Tomaten-Buttersauce mit Reis und Joghurt 6 7 8 (Cashew) 9	 6,40 €	Indian Butter NO Chicken Soja Chunks in gewürzter Tomaten- Buttersauce mit Reis und Joghurt 6 7 8 (Cashew) 9	6,40 €	
Mittwoch	Jägerschnitzel mit Fusilli Tricolore und Tomatensauce 1 3 9	 6,40 €	Rote Bete Graupenragout mit geschmorten Gurken, Dill, Schmand und Fetakäse 1 7 9	5,90 €	
Donnerstag	Kasslerbraten mit Sauerkraut und Kartoffeln 6 9 10	 6,40 €	Ligurische Pasta mit grünen Bohnen, Kartoffeln und Basilikum-Pesto 1 7	5,90 €	
Freitag	Gebratenes Rotbarschfilet mit buntem Gemüse, Zitronensauce und Kartoffeln 1 4 7	 6,40 €	Batata Harra Orientalische Kartoffeln mit Knoblauch, Chili, Koriander, Tomaten-Romanasalat und Labneh-Dip 6 7 11	5,40 €	



Für Euch und hausgemacht: Das Kochhandwerk mit frischen Produkten ziehen wir vor. Wir produzieren unsere Speisen selbst und verwenden Bio-Erzeugnisse, wo immer es möglich ist. Regelmäßig werden wir mit frisch geernteten Produkten aus dem Anbau unserer eigenen Bio-zertifizierten Gärtnerei in Malchow beliefert.



Mehrweg ist besser als Einweg. Unsere Gerichte können in der Pfandschale als Take Away mitgenommen werden.



Wir beteiligen uns am Projekt „Kantine Zukunft“. Das setzt auf mehr Nachhaltigkeit, Abwechslung, Frische sowie Regionalität und damit – bessere Ernährung.