



UNSERE GERICHTE

03. – 07. August

(W4)	Küchenzauber 1		Küchenzauber 2		Frischestation
Montag	Gelber Erbseneintopf mit Geflügel-Bockwurst 9 10	 6,40 €	Milchreis mit heißen Kirschen und Zimt-Zucker 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	Rinder Hackbraten mediterran, Schafskäse gebackene Kartoffel-Olivenöl Galettes, Tomatenragout 1 3 7 9 10	 8,40 €	Gefüllte Pasta mit Ratatouille, Limetten-Ricotta Creme, Sonnenblumen-Nuss Crumble 1 7	5,90 €	
Mittwoch	Königsberger Klopse vom Schwein mit Kapernsauce, Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat 1 3 7 9 10	 6,40 €	Nudelpfanne mit Spitzkohl, Roten Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Spinat und Schafskäse 1 7	5,90 €	
Donnerstag	Hühnerfrikassee mit Möhren, Erbsen, Champignons und Reis 7 9	 6,40 €	BBQ Blumenkohl mit knusprigen Quetschkartoffeln und marinierten Kräutersalat	5,90 €	
Freitag	Seelachs mit Röstkartoffeln, buntem Gemüse und Kräuter-Dip 4 7	 6,40 €	Semmelschnitte mit Pilzrahm und Schluppen 1 3 7	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.