

Im Technologiepark 1 * 15236 Frankfurt (Oder)
Tel. (0335) 40164121 * Fax 40164123
info@einfachfaircatering.de

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag von 07.30 Uhr bis 13.30 Uhr
Mittagstisch von 11.30 Uhr bis 13.00 Uhr

Bitte beachten Sie unsere täglich wechselnden Zusatzangebote

19. KW	<u>Tellergericht</u> 4,70 € Komplettes mit mindestens zwei Komponenten	<u>Hauptgericht</u> 5,40 € Beilagen aus dem Tagesangebot austauschbar	<u>Trendgericht</u> 6,20 € Beilagen aus dem Tagesangebot austauschbar
Montag 05.05.2025	Rahmspinat mit 2 Spiegeleier und Salzkartoffeln aw, c, g, 3 580 kcal	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" (Champignons) dazu Risotto und Erbsengemüse aw, 5, 11 480 kcal	Patospfanne mit Fetakäse (frittierte Kartoffelwürfel, Zucchini, Paprika, Aubergine) und Fladenbrot aw, g 640 kcal
Dienstag 06.05.2025	Spaghetti "Carbonara" mit Schinken-Käsesauce (Gouda) aw, g, i, 1, 2, 3, 11 610 kcal	Bismarckhering nach "Hausfrauen Art" mit Petersilienkartoffeln aw, c, d, j, 2, 3, 11 532 kcal	Schweinesteak "Strindberg Art" (mit Zwiebel-Senf-Ei-Hülle) mit Broccoli und Pommes frites aw, c, j 730 kcal
Mittwoch 07.05.2025	Szegediner Schweinegulasch (Sauerkraut) mit Knödel oder Salzkartoffeln aw, c, g, f, h, i, 3 560 kcal	Makkaroni-Auflauf mit Gemüse und Käse gratiniert aw, g, 1, 11 690 kcal	Gebratenes Schollenfilet in Knusperhülle mit Kartoffel-Gurkensalat aw, c, d, 3, 11 610 kcal
Donnerstag 08.05.2025	Terrine Brühnudeltopf mit buntem Marktgemüse und Hähnchenfleisch dazu 1 Scheibe Vollkornbrot aw, ar, i 390 kcal <i>auch Vegetarisch erhältlich</i>	Hausgemachte Königsberger Kochklopse (Schweinefleisch) mit Kapernsauce, Salzkartoffeln und Rote Beete Salat aw, c, g, 3, 11 560 kcal	Großes Bauernfrühstück mit Katerhappen c,3, 11 590 kcal
Freitag 09.05.2025	Kartoffel-Rösti-Taler mit Lauchzwiebelquark und Salatgarnitur aw, c, g, i, j, 3 610 kcal	Kleines Schweineschnitzel mit Bratensauce, Salzkartoffeln und Mischgemüse (Möhren / Erbsen) aw, c, g, 3 670 kcal	Schönes Wochenende

Bitte beachten Sie das Salatbuffet und unser Tagesangebot mit Desserts.

Allergen-Kennzeichnung

aw) **glutenhaltige Getreide** (Weizen) ar) **glutenhaltige Getreide** (Roggen) b) **Krebstiere** (-Erzeugnisse) c) **Eier** (-Erzeugnisse)
d) **Fisch** (-Erzeugnisse) e) **Erdnüsse** (-Erzeugnisse) f) **Soja** (-Erzeugnisse) g) **Milch** (- Erzeugnisse, einschließlich Laktose)
h) **Schalenfrüchte** i) **Sellerie** (-Erzeugnisse) j) **Senf** (-Erzeugnisse) k) **Sesam** (-Erzeugnisse)
l) **Schwefeldioxid und Sulfite** >10 mg /kg/l m) **Lupinen** (-Erzeugnisse) n) **Weichtiere** (-Erzeugnisse)

**GUTEN
APPETIT**

Änderungen vorbehalten!

kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker
5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmitteln
10) enthält eine Phenylalaninquelle 11) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 12) mit Zuckeraustauschstoffen
13) mit Chinin 14) mit Koffein