



„Am KAI 334“ – Wochenkarte

Für unsere externen Besucher/-innen bieten wir alle Gerichte ausschließlich „TO GO“ an.



Montag

30.11.2020

**Suppe (Terrine)
oder Vorspeise**
4,30 €

Vegetarisch
5,00 €

Dessert
1,30 €

**Hauptgericht
XXL +2,50 €**

Herbstküche
5,20 €

**Süßkartoffel-
Brokkoli-Suppe**
mit Brötchenecke_{a,i,j,l}

Gefüllte Zucchini
mit Kürbis-Kartoffel-
Stampf und
Kräutersoße_{a,c,i,j,5}

Dessertauswahl_{2,a,i,5}

**Königsberger
Klopse**
mit Kartoffeln,
Kapernsoße und roter
Bete_{a,c,1,5}
5,50 €

**Deftige
Eisbeinsülze**
mit Remoulade und
Bratkartoffeln_{a,i,j,2}

Dienstag

01.12..2020

Tomatensuppe
mit Knacker und
Brötchenecke_{a,i,j,1,2,3}

**Gebackene
Linsenbällchen**
mit Kichererbsenpüree,
Minzjoghurt und
Salat_{a,c,g,9}

Dessertauswahl_{2,a,i,5}

**Schweinerücken-
steak „Cordon
Bleu“**
mit Bratensoße, Erbsen
und Krokette_{a,c,g,i,j,9}
5,60 €

**Deftige
Eisbeinsülze**
mit Remoulade und
Bratkartoffeln_{a,i,j,2}

Mittwoch

02.12.2020

Steckrübensuppe
mit Knacker und
Brötchenecke_{a,c,g}

Rührei
mit Blattspinat und
Kartoffeln_{a,c,g}

Dessertauswahl_{2,a,i,5}

Hühnerfrikassee
mit buntem Gemüse,
Kartoffeln oder Reis_{a,i,j,l,5}
5,60 €

Pulled Pork Burger
mit Krautsalat_{a,i,j,2}

Donnerstag

03.12.2020

Steckrübensuppe
mit Knacker und
Brötchenecke_{a,c,g}

Tortelloni
mit Ricottafüllung,
Basilikumsoße und
Salat_{a,c,g,8}

Dessertauswahl_{2,a,i,5}

Wildgulasch
mit Rotkohl und
Klößen_{a,c,j,5}
5,80 €

**Kartoffel-
Gemüseauflauf**
mit gebratenen
Hähnchenstreifen_{a,i,j,2}

Freitag

04.12.2020

Möhrentopf
mit Hackfleischklößchen
und Brötchenecke_{a,c,g}

**Hausgemachte
Kartoffelpuffer**
mit Apfelmus_{a,9}

Dessertauswahl_{2,a,i,5}

Grünkohlteller
mit Knacker und
Kasselerbraten_{a,c,i,j,l,5}
5,80 €

Öffnungszeiten

**Montag - Freitag
7 - 14 Uhr**
*Frühstück 7-10 Uhr
Mittag 11-14 Uhr*

Service

*Samstags sowie
nachmittags und
abends ist ein
Imbiss an unserer
Rezeption
erhältlich.*

Kenntlichmachung gem. der Zusatzstoffverordnung § 9

1. mit Farbstoff, 2. konserviert, 3. mit Antioxidationsmitteln, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. gewachst, 8. mit Phosphat, 9. Milch / Milcheiweiß, 10. mit Alkohol

Übersicht der zu deklarierenden Allergene

a) glutenhaltige Getreide, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fische, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch (einschließl. Laktose), h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid, m) Lupinen, n) Weichtiere

Änderungen vorbehalten. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen guten Appetit.
Gerd Ahrens, Gaststättenleiter

AFZ Aus- und Fortbildungszentrum Rostock GmbH

Alter Hafen Süd 334 • 18069 Rostock

www.afz-rostock.de



**Aus- und Fortbildungs-
zentrum Rostock**