



„Am KAI 334“ – Wochenkarte

Alle Gerichte bieten wir ausschließlich „TO GO“ an.



Montag

22.02., 2021

**Suppe (Terrine)
oder Vorspeise**
4,50 €

Vegetarisch
5,25 €

Dessert

**Hauptgericht
XXL +2,50 €**

Zusatzgericht
5,90 €

**Wiener Möhren
Eintopf**
mit Würstchen und
Brötchenecke_{a,i,j,l}

Kohlrabi Schnitzel
mit Käse gefüllt,
Kartoffelstampf und
Pariser Karotten_{a,c,i,j,5}

Dessertauswahl_{2,a,i,5}

**Schweinesteak
Strindberg**
mit Erbsen und
Kartoffelstampf_{a,c,1,5}
5,90 €

Dienstag

23.02.2021

Gulaschsuppe
mit Brötchenecke_{a,i,j,l}

Eierspätzle
mit Gemüse-
Champignon-Ragout
und Salat_{a,c,g,9}

Dessertauswahl_{2,a,i,5}

**Hähnchen Cordon
bleu**
mit Soße, Kaisergemüse
und Kartoffeln_{a,c,g,i,j,9}
5,90 €

Mittwoch

24.02.2021

Erbseintopf
mit Bockwurst und
Brötchenecke_{a,c,i,j,5}

**Kartoffel Gemüse
Auflauf**_{a,c,i,j,b}

Dessertauswahl_{2,a,i,5}

Schweineroulade
mit Wintergemüse,
pikanter Soße und
Kartoffeln_{a,i,j}
5,90 €

Donnerstag

25.02.2021

Erbseintopf
mit Bockwurst und
Brötchenecke_{a,c,i,j,5}

Hirtenpfanne
mit Gemüse und
Fetakäse_{a,c,g,8}

Dessertauswahl_{2,a,i,5}

**Matjesfilet
„Hausfrauen Art“**
mit Schmandsoße,
Kartoffeln und
Bohnen_{a,c,j,5}
5,90 €

Wurstgulasch
mit Reibekäse und
Nudeln

Freitag

26.02.2021

Champignonsuppe
mit Brötchenecke_{a,c,g}

Milchreis „satt“
mit Kirschen, Zimt und
Zucker_{a,9}

Dessertauswahl_{2,a,i,5}

**Hausgemachter
Hackbraten**
mit Soße, Butterbohnen
und Kartoffeln_{a,c,i,j,l,5}
5,90 €

Öffnungszeiten

Montag - Freitag
7 - 13.30 Uhr
Frühstück 7-10 Uhr
Mittag 11-13.30
Uhr

Samstag
7 - 12.30 Uhr
Mittag ab 11 Uhr

Service

*Alle Speisen
werden zur
Mitnahme für Sie
angerichtet. Wir
wünschen guten
Appetit!*

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