

Kantine & Bistro

• Täglich frisch gekocht! • www.jedermannmenue.de



KW 19 - 06.05. bis 10.05.2023

Kantine Evamo, Lange Enden 1

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Preis Intern: 5,00 € Preis Extern: 6,50 €

Suppe

Süßkartoffelsuppe mit Ingwer I

Wirsingkohleintopf mit Kartoffelwürfel

Borschtsch mit saurer Sahne I

0

Suppe: Kleine Schale 1,80 € / Große Schale 3,60 €

Speisevorschlag
Traditionell

Chilli con Carne mit Reis

Kasselerbraten mit Rotkohl und
Kartoffeln

Putengeschnetzeltes in Curryrahm
mit Reis I

Feiertag

Geschlossen

5,00€ /6,50 €

5,00€ /6,50 €

5,00€ /6,50 €

5,00€ /6,50 €

5,00€ /6,50 €

Speiseempfehlung
Vegetarisch

Gemüsepfanne mit
Rosmarinkartoffeln und
Sauerrahmdip I

Vegetarische Soja-
Gemüsebolognese mit Spaghetti F

Veganes Pilzragout mit Polenta F

Feiertag

Geschlossen

5,00€ /6,50 €

5,00€ /6,50 €

5,00€ /6,50 €

5,00€ /6,50 €

5,00€ /6,50 €

Dessert

Täglich wechselnde Desserts und Süßspeisen für 1,50 €

Salat

Handgemachte Salate in täglich wechselnden Varianten erhalten Sie für 4,90 €

Sparmenü - 7,50 €

1x Traditionelles Gericht

1x Dessert

1x Getränk ihrer Wahl

0,80 € gespart

Unsere Menüs werden frisch gekocht und sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

Zusatzstoffe: (1) Farbstoff, (2) Konservierungsmittel, (3) Antioxidationsmittel, (4) Geschmacksverstärker, (5) gewachst, (6) Phosphat, (7) Süßungsmittel
Zutaten: (8) mit Schweinefleisch Allergene: (B) Schalenfrüchte, (B1) Walnüsse, (B2) Haselnüsse, (B3) Mandeln, (B4) Cashewnüsse, (B5) Pistazien, (C) Sellerie, (D) Erdnüsse, (E) Soja, (F) Glutenhaltiges Getreide, (F1) Weizen, (F2) Roggen, (F3) Grünkern, (F4) Gerste, (F5) Hafer, (F6) Dinkel, (G) Eier, (H) Fisch, (I) Milch, (J) Senf, (K) Sesamsamen, (L) Lupinen- und Lupinenenerzeugnisse, (M) Krebstiere, (N) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse, (O) Schwefeldioxid und Sulfite