



Willkommen im Bistro „Am Stadtpark“

einer Einrichtung der **Peene Werkstätten GmbH**

Tel: 03998/25 38 48

Mail: bistro@peenewerkstaetten.de

WIR BRINGEN ES UNTER EIN DACH!

Liebe Gäste, wie an allen Standorten der Peene Werkstätten GmbH, erleben auch in unserem Bistro behinderte und nichtbehinderte Mitarbeiter zusammen den Arbeitsalltag.

Das gemeinsame Ziel unseres Teams ist es, Ihnen einen angenehmen Aufenthalt zu bereiten. Dazu gehören eine angenehme Atmosphäre, ein freundlicher Service und natürlich leckeres Essen. Alle Mitarbeiter, und unsere behinderten Kollegen ganz besonders, geben Ihr Bestes, damit Sie zufrieden sind.

Sollten Sie einmal unter besonderem Zeitdruck stehen, wenden Sie sich gern an uns. Wir finden sicher ein schmackhaftes „schnelles“ Gericht und haben immer ein offenes Ohr für Sie.

Ihre Hinweise und Anregungen, selbstverständlich auch Ihre Kritik, sind uns jederzeit willkommen. Damit helfen Sie uns, unser Angebot und unseren Service kontinuierlich zu verbessern.

Gern übernehmen wir ebenfalls das Catering für Ihre Feiern ab **10 Personen**. Wir bewirten Sie bei uns im Haus oder liefern das Büffet direkt an Ihren Wunschort.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt

&

Guten Appetit.

Ihr Bistro-Team

Für einen guten Start in den Tag

Frühstück von 08:00 Uhr – 10:00 Uhr

01	Brötchen (hell ^a oder dunkel ^{a,k})	0,50 €
	Butter ^g oder Margarine ^g	0,50 €
	Konfitüre	0,40 €
	Honig	0,40 €
	Nutella ^{a,c,g,h,f}	0,40 €
	Frischkäse ^g	0,50 €
	Käse ^g	0,60 €
	Salami (2 Scheiben) ^{1,2,3}	0,60 €
	Schinken (2 Scheiben) ^{i,2,3}	0,60 €
	Fleischwurst (2 Scheiben) ^{2,3,8}	0,60 €
03	1 gekochtes Ei	0,40 €
04	Rührei von 3 Eiern ^{g,2,3,8}	1,90 €

„Aus meiner tiefsten Seele zieht mit Nasenflügelbeben
ein ungeheurer Appetit nach Frühstück und nach Leben“
Joachim Ringelnatz

Vorspeisen

- 11 bunter Salat ^{a,g} 3,60 €
(mit Salaten und Gemüse der Saison, Croutons, Feta)
- 12 bunter Salat Hähnchenstreifen^{a,g} 4,40 €
(mit Salaten und Gemüse der Saison, Croutons ,Feta)

Dressing nach Angebot

Suppen

- 17 Tomatensuppe mit Croutons^{a,a1} 3,90 €
- 18 Champignoncremesuppe^{a,g} 3,90 €

Kindergerichte

- 20 Eierkuchen mit Apfelmus^{a,c,g,3} 3,20 €
- 21 Hähnchennuggets(4) & Pommes frites^{a,c,f,g,i,j,k,4} 3,60 €
- 22 Spirelli mit Tomatensauce^{a,c,g,1,9} 3,50 €
- 23 Portion Pommes^{a,c,f,g,i,j,k,4} 2,10 €
- 25 kleines Schnitzel mit
Mischgemüse & Pommes frites^{a,c,f,g,i,j,k,1,4} 3,80 €
- 26 Portion Ketchup⁹ oder Majo^{a,c,j,1,9} 0,30 €

Ein freundlicher Wirt – das beste Gericht.
Martin Luther

Pasta Gerichte

- | | | |
|----|---|--------|
| 32 | Bandnudeln mit grünem Pesto ^{a,a1,c,g} | 3,80 € |
| 33 | Spaghetti „Bolognese“ ^{a,c,g,l} | 4,20 € |

Leckere Ofengerichte auch vegetarisch

- | | | |
|----|--|--------|
| 34 | Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Käse überbacken ^{c,g,i,1} | 4,50 € |
| 35 | Nudel-Gemüse-Auflauf mit
Hähnchenstreifen ^{a,c,g,i,1,2}
und Käse überbacken | 4,80 € |
| 36 | Reis-Gemüse-Pfanne mit Hähnchenstreifen ⁹ | 4,60 € |
| 39 | Rösti-Ecken (3) mit Kräuterquark ⁹ | 3,50 € |

Fischgerichte

- | | | |
|----|---|--------|
| 70 | Heringsfilet „Matjes Art“ mit Sahnesauce,
Zwiebelringe & Bratkartoffeln ^{a,c,g,j,1,2,3,8,9} | 4,90 € |
| 71 | Brathering mit Bratkartoffeln ^{a,c,f,g,i,j,1,2,3,8,9} | 4,90 € |
| 72 | gebratenes Zanderfilet in Zitronen-Buttersauce
& Reis ^{a,a1,d,g,l,1,3} | 9,60 € |

Kochen ist eine Kunst und eine gar edele.
Henriette Davidis, berühmte dt. Köchin und Kochbuchautorin

Aus Topf und Pfanne Deftig & Kräftig

40 Bauernfrühstück ^{c,1,2,3,8}	4,50 €
41 Schweinegulasch mit Salzkartoffeln ^{a,g,1}	5,20 €
42 Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes ^{a,c,f,g,i,j,k,1,4}	5,30 €
44 Hamburger Schnitzel mit Mischgemüse & Salzkartoffeln ^{a,c,g,1}	5,90 €
45 Schweineschnitzel mit Champignons „a la crema“ & Kroketten ^{a,c,g,1}	6,20 €
46 Hähnchenbrustfilet mit Quarkdip & Röstiecken ^{a,g,i,1}	5,20 €
47 Kräutersülze mit Remouladensauce & Bratkartoffeln ^{a,c,g,i,j,1,2,3,8,9}	4,90 €
48 Hähnchengeschnetzeltes in Mango- Curry- Sauce & Reis ^{a,a1,g,1}	5,80 €
49 Schweinebraten mit Rotkohl & Klößen ^{a,1,9}	5,80 €
50 Medaillons vom Schwein mit Champignons „a la crema“ & Kroketten ^{a,g,1}	6,90 €
51 Pfeffersteak vom Rind mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse & Kroketten ^{a,9}	8,90 €
52 Hausgemachte Rinderroulade mit Rotkohl & Salzkartoffeln ^{a,j,2,3,9}	8,90 €

Alle Gerichte sind auch als Seniorenportion erhältlich.

Es wird mit Recht ein guter Braten gerechnet zu den guten Taten.
Wilhelm Busch

Lust auf Dessert oder Eis?

70	Eis mit Früchten & Sahne ^{g,1}	5,20 €
71	Rote Grütze mit Vanillesauce ^g	2,10 €
72	Schokoladenpudding mit Sahne ^{g,1}	2,10 €
73	Orangenflip (Eis & Orangensaft) mit Sahne ^{g,1}	3,10 €
74	Eiskaffee mit Sahne ^{g,1,2}	3,50 €

Wählen Sie zwischen Stracciatella-, Vanille-, Erdbeer- oder Vanille-Karamell-Eis aus.

Handwerk aus Leidenschaft >regional gerösteter Kaffee für Genießer <

100	Tasse Kaffee	2,10 €
101	Pott Kaffee	2,70 €
102	Kännchen Kaffee	3,00 €
103	Espresso	2,20 €
104	Heiße Schokolade ^g	2,20 €
105	Latte Macchiato ^g	2,30 €
106	Milchkaffee ^g	2,30 €
107	Cappuccino ^g	2,30 €

Wie wäre es mit Tee?

110	Früchtetee	1,90 €
111	Pfefferminztee	1,90 €
112	Kräutertee	1,90 €
113	Grüner Tee mit Limone	1,90 €
114	Schwarzer Tee	1,90 €
115	Heiße Zitrone	1,90 €

Alkoholfreie Getränke

130	Cola; Cola light ^{1,9,17}	0,2 l	1,90 €
131	Fanta ^{1,2,3}	0,2 l	1,90 €
132	Sprite ²	0,2 l	1,90 €
133	Mineralwasser (still, classic)	0,2 l	1,90 €
134	Tonic ¹⁶	0,2 l	1,90 €
135	Bitter Lemon ^{3,16}	0,2 l	1,90 €
136	Ginger Ale ¹	0,2 l	1,90 €
137	Spezi (Cola ^{1,9,17} mit Fanta ^{1,2,3})	0,2 l	1,90 €

Diese Getränke sind auch als 0,3 l oder 0,5 l erhältlich.

Saftbar

145	Orangensaft	0,2 l	2,20 €
146	Apfelsaft	0,2 l	2,20 €
147	Multivitaminsaft	0,2 l	2,20 €
148	Kirschsaff	0,2 l	2,20 €
149	Bananensaft	0,2 l	2,20 €
150	Kiba (Kirschsaff + Bananensaft)	0,2 l	2,20 €
151	Tomatensaft	0,2 l	2,40 €
152	Apfelschorle	0,2 l	2,40 €

Hopfen und Malz

164	Warsteiner Pils	0,33 l	2,30 €
166	Lübzer Pils	0,5 l	2,80 €
168	Köstritzer (Dunkelbier)	0,5 l	2,80 €
169	Clausthaler (Alkoholfrei)	0,33 l	2,30 €
171	Diesel (Pils & Cola ^{1,9,17})	0,3 l	2,20 €
172	Lübzer Lemon	0,33 l	2,30 €

WEINKARTE

Weißwein

270	Bacchus Spätlese ^l mild	0,2 l	4,20 €
271	Bacchus Spätlese ^l mild	0,75 l	9,60 €
272	Weißburgunder ^l halbtrocken	0,2 l	4,20 €
273	Weißburgunder ^l halbtrocken	0,75 l	9,60 €
274	Silvaner ^l QBA trocken	0,2 l	4,20 €
275	Silvaner ^l QBA trocken	0,75 l	9,60 €

Rotwein

280	Dornfelder ^l QW lieblich	0,2 l	4,50 €
281	Dornfelder ^l QW lieblich	0,75 l	10,60 €
282	Dornfelder ^l QBA halbtrocken	0,2 l	4,50 €
283	Dornfelder ^l QBA halbtrocken	0,75 l	10,60 €
284	Dornfelder ^l QBA trocken	0,2 l	4,50 €
285	Dornfelder ^l QBA trocken	0,75 l	10,60 €

Sekt

251	Rotkäppchen Piccolo halbtrocken	0,2 l	2,60 €
256	Rotkäppchen Frucht-Secco	0,2 l	2,50 €

Kennzeichnung der verwendeten Allergene & Zusatzstoffe

Zeichenerklärung:

Allergene = A

a = Glutenhaltige Getreide

a1 = Weizen

a2 = Roggen

a3 = Gerste

a4 = Hafer

b = Krebstiere

c = Eier

d = Fische

e = Erdnüsse

f = Sojabohnen

g = Milch

h = Schalenfrüchte

h1 = Mandeln

h2 = Haselnüsse

h3 = Walnüsse

h4 = Kaschunüsse

h5 = Pecannüsse

h6 = Paranüsse

h7 = Pistazien

h8 = Macadamianüsse (Queenslandnüsse)

i = Sellerie

j = Senf

k = Sesamsamen

l = Schwefeldioxid und Sulfite

m = Lupinen

n = Weichtiere (Muscheln, Austern, Tintenfische, Schnecken)

Zusatzstoffe = Z

01 = mit Farbstoff

02 = mit Konservierungsstoff

03 = mit Antioxidationsmittel

04 = mit Geschmacksverstärker

05 = geschwefelt

06 = geschwärzt

07 = gewachst

08 = mit Phosphat

09 = mit Süßungsmittel(n)

16 = chininhaltig

17 = koffeinhaltig

18 = mit Milcheiweiß

Nährwerte je Portion: kcal = Kilokalorien

F = Fett

E = Eiweiß

K = Kohlenhydrate