WERGO
Catering & Kantine



UNSERE GERICHTE

09. – 13. November

(W2)	Küchenzauber 1		Küchenzauber 2	
Montag	Karotteneintopf mit hausgebackenem Brot *1*	5,40 €	Grießbrei mit Fruchtsauce und Zimt-Zucker *1 7*	5,40 €
Dienstag	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch *9*	6,40 €	Vollkornnudeln mit Rucola-Pesto, Tomate und Parmesan *1 7*	5,40 €
Mittwoch	Rinderbrust, Bouillonkartoffeln, Meerrettichsauce und Rote Bete-Salat *7 9 10*	8,40 €	Gemüsefrikadelle mit Paprikasauce und Salzkartoffeln *1 3 7*	5,40 €
Donnerstag	Hähnchenkeule mit Buttererbsen-Gemüse und Salzkartoffeln *6 7 9*	6,40 €	Spirelli-Nudeln mit mediterraner Tomatensauce *1*	5,40 €
Freitag	Brathering mit Bratkartoffeln und marinierten pinken Zwiebel-Kräutersalat *1 4 6 15*	6,40 €	Rote Beete Cous Cous mit, Grillgemüse und Kräuterjoghurt *1 7 9 11*	5,40 €

Frischestation

kleiner Salatteller
3,00 €

großer Salatteller
5,00 €

Zu jedem Küchenzauber gibt es ein kleines Schälchen Salat, welches an der Speiseausgabe gereicht wird.

Stand: 01.01.2025

Für Euch und hausgemacht: Das Kochhandwerk mit frischen Produkten ziehen wir vor. Wir produzieren unsere Speisen selbst und verwenden Bio-Erzeugnisse, wo immer es möglich ist. Regelmäßig werden wir mit frisch geernteten Produkten aus dem Anbau unserer eigenen Bio-zertifizierten Gärtnerei in Malchow beliefert.

Mehrweg ist besser als Einweg. Unsere Gerichte können in der Pfandschale als Take Away mitgenommen werden.

Wir beteiligen uns am Projekt „Kantine Zukunft". Das setzt auf mehr Nachhaltigkeit, Abwechslung, Frische sowie Regionalität und damit – bessere Ernährung.