Olli KOCHT

FRISCH VOM CAMPUS · MO–FR

WOCHENKARTE

KW 44 · 26.10–30.10.

★ **Ciitrus-Card:** 0,80 € Rabatt auf alle mit ★ markierten Gerichte — erhältlich bei uns an der Kasse.

Menü-Tipp: Hauptgericht + 0,3 l Getränk + Suppe oder Nachtisch für nur 3,30 € mehr. Vorbestellung: hallo@olli-kocht-es.de

IMMER DABEI — JEDEN TAG FRISCH

SUPPE	BOWLS VOM BUFFET	DESSERT
klein 2,50 € · groß 5,20 €	klein 5,50 € · groß 6,90 €	2,20 €

MONTAG 26.10.

CIITRUS 1 · PASTA & CO VEGAN ★ — **8,50 €**
Ratatouillegemüse mit Zucchini, Aubergine, Zwiebel, Paprika und Fenchel auf Ofenspaghetti wahlweise Pesto [1(Weizen),9]

CIITRUS 2 · HERZHAFT LECKER — **9,50 €**
Bauertopf mit Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln und Bohnen dazu Herzoginkartoffeln und Salat[9,6,3,1(Weizen)]

CIITRUS 3· VERY BRITISH — **11,50 €**
Fish'n Chips - Seelachsfilet im Bierteig mit Knoblauchsoße dazu Pommes Frites und Krautsalat[1(Weizen),4,7,12,3,b]

DIENSTAG 27.10.

CIITRUS 1· VEGAN & GESUND — **8,90 €**
Buddah Bowl mit Sushireis, Avocado-Algensalat, knusprigem Tofu und Linsenbratling dazu Mango-Chillidressing[6,11,12]

CIITRUS 2 · FRISCH VOM METZGER ★ — **9,90 €**
Fleischkäse mit Schmorzwiebeln, Spiegelei und Jus dazu Bratkartoffeln und Wirsinggemüse[1(Weizen),b,7,f]

CIITRUS 3 · GRIECHISCH LECKER — **10,90 €**
Hähnchen-Souflaki mit Oregano und Zitrone, dazu Krautsalat, Zaziki und Pommes Frites[7,12]

MITTWOCH 28.10.

CIITRUS 1· VEGAN KÖSTLICH — **8,50 €**
Veggi Bowl mit Süßkartoffeln, Rote Bete, Rosenkohl, Kartoffeln und Pastinaken dazu vegane Kräutercrème und Mandeln[6,8(Mandeln)]

CIITRUS 2 · KLASSISCH LECKER ★ — **9,50 €**
Pfeffergulasch vom Lippeschwein mit Zwiebeln und Paprika dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelstampf[7,1(Weizen),b,12]

CIITRUS 3 · BURGER & CO. — **11,90 €**
Ciitrus Chilli-Cheeseburger mit Salat,Tomate, Cheddar, Zwiebeln und Salat dazu Pommes Frites[1(Weizen),7,f]

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

1 Gluten · **2** Krebstiere · **3** Eier · **4** Fisch · **5** Erdnüsse · **6** Soja · **7** Lactose · **8** Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Macadamia) · **9** Sellerie · **10** Senf · **11** Sesam · **12** Sulfite · **13** Lupine · **14** Weichtiere
a Konservierungsstoffe · **b** Alkohol · **c** Phosphat · **d** Süßungsmittel · **e** Geschmacksverstärker · **f** Nitritpökelsalz
Weitere Auskunft über Allergene und Zusatzstoffe gerne auf Nachfrage in der Küche. Änderungen vorbehalten, solange der Vorrat reicht.

DONNERSTAG 29.10.

CIITRUS 1 · EINTOPF & CO. VEGAN ★ — **7,50 €**
Lippischer Grünkohl mit Wurzelgemüse und Kartoffeln
wahlweise Tönebön Kohlwurst (+2,50 €)[9,10,1(Weizen)]

CIITRUS 2 · INDISCH KÖSTLICH — **9,20 €**
Putencurry Butterchicken Style mit Tomate, Chilli und Kokosmilch
dazu Basmatireis und Gurken Raita[1,7,12]

CIITRUS 3 · SCHNITZEL & CO. — **11,90 €**
Schinkenschnitzel vom Lippeschwein mit Waldpilzsoße dazu
Ofenkroketten und kleiner Salat[12,1(Weizen),3,7]

FREITAG 30.10.

CIITRUS 1 · GESUND & LECKER VEGAN ★ — **8,90 €**
Gefüllter Linsenfladen mit Kopfsalat, Möhren,
geschmelzte Tomaten, Gurke, Sprossen und Tofu[6]

CIITRUS 2 · AUS FLUSS UND MEER — **12,50 €**
Gebratene Scholle mit Shrimps und Speck dazu Kopfsalat
mit Buttermilchdressing und Kartoffeln[1(Weizen),4,7,12,f]

CIITRUS 3 ·
Tagesempfelung

IMMER DABEI — JEDEN TAG FRISCH

SUPPE	BOWLS VOM BUFFET	DESSERT
klein **2,50 €** · groß **5,20 €**	klein **5,50 €** · groß **6,90 €**	**2,20 €**

Wir reservieren euch gerne einen Tisch oder bereiten euch euer
Essen oder eure Pizza zum Abholen vor

olli KOCHT

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE
1 Gluten · **2** Krebstiere · **3** Eier · **4** Fisch · **5** Erdnüsse · **6** Soja · **7** Lactose · **8** Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Macadamia) · **9** Sellerie · **10** Senf · **11** Sesam · **12** Sulfite · **13** Lupine · **14** Weichtiere
a Konservierungsstoffe · **b** Alkohol · **c** Phosphat · **d** Süßungsmittel · **e** Geschmacksverstärker · **f** Nitritpökelsalz
Weitere Auskunft über Allergene und Zusatzstoffe gerne auf Nachfrage in der Küche. Änderungen vorbehalten, solange der Vorrat reicht.