olli KOCHT

FRISCH VOM CAMPUS · MO–FR

WOCHENKARTE

KW 48· 23.11.–27.11.

★ **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 24.11.

CIITRUS 1 · VEGAN KÖSTLICH ★ — **8,50 €**
Bulgur Gemüse Tajine mit Kichererbsen,Tomate, Petersilie und Blumenkohl dazu Falafel und veganer Dip[6,1(Weizen)]

CIITRUS 2 · MEXIKANISCH KÖSTLICH — **9,50 €**
Chilli con Carne mit Rindfleisch, Kidneybohnen, Mais und Tomate dazu Basmatireis und Sauerrahm[7]

CIITRUS 3· KLASSISCH LECKER — **10,50 €**
Streifen von der Hähnchenbrust mit Champignon-Rahmsoße dazu Gnocchi mit Knoblauch und Spinat[1(Weizen),7]

DIENSTAG 25.11.

CIITRUS 1· VEGAN & GESUND — **8,90 €**
Paprikaschote gefüllt mit Reis, Karotte, Sellerie und Tomate dazu Bulgur und Joghurtsoße[7,1(Weizen)]

CIITRUS 2 · GRIECHISCH LECKER — **9,90 €**
Hähnchen Ofengyros mit Zwiebeln und Knoblauch dazu Zaziki, Krautsalat und Pommes Frites[7,12]

CIITRUS 3 · FRISCH AUS DEM OFEN ★ — **12,90 €**
Sous Vide gegarte Rinderhüfte mit Café de Paris Butter dazu Kartoffelgratin und Bohnengemüse[7,12]

MITTWOCH 26.11.

CIITRUS 1· ALPENKÜCHE — **8,90 €**
Hausgemachte Kaaspressknödel mit Bergkäse und Spinat dazu Kräutersoße und Karotten-Selleriepüree[1(Weizen),3,7,9,b]

CIITRUS 2 · KLASSISCH LECKER ★ — **9,90 €**
Zwiebel-Sahne-Hähnchen mit Weißwein und Rosmarin dazu Butterreis und Gurkensalat[12,7,b]

CIITRUS 3 · BURGER & CO. — **12,10 €**
Ciitrus Alpen Beefburger mit Kartoffelrösti, Bergkäse, Tomate, Röstzwiebeln und Smokey BBQsoße dazu Pommes Frites[1(Weizen),7,10,12]

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 19.11.

CIITRUS 1 · EINTOPF & CO. VEGAN ★ — **6,50 €**
Linseneintopf mit Wurzelgemüse und Kartoffeln dazu Baguette
wahlweise Bockwurst[f,10,9] (+1,90 €)

CIITRUS 2 · MEXIKANISCH LECKER — **11,90 €**
Hirschgulasch mit Wacholdersoße und Preiselbeeren dazu
Apfelrotkohl und Butterspätzle[1(Weizen),3,b]

CIITRUS 3 · SCHNITZEL & CO. — **12,50 €**
Cordon Bleu vom Lippeschwein mit Kochschinken und Bergkäse
dazu Preiselbeeren Pommes Frites und Gemüsesalat[12,1(Weizen),3,7,f,c]

FREITAG 20.11.

CIITRUS 1 · SÜSSE VERSUCHUNG — **5,90 €**
Germknödel mit Bratapfelfüllung dazu Vanillesoße, Zimt
und Zucker und Beerenkompott[7,1(Weizen),3]

CIITRUS 2 · AUS FLUSS UND MEER ★ — **13,50 €**
Gebratenes Fjordlachsfilet mit Dillsoße dazu
Broccoligemüse und Safranreis[4,7,1(Weizen)]

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.