



# Bistro AuXilio

## Dezember 24

Emmastraße 17, 40227 Düsseldorf

### Mittwoch/Donnerstag

Liebe Klient/innen und liebe Mitarbeiter/innen,

im Bistro AuXilio können Sie Ihren Gaumen in gemütlicher und lockerer Atmosphäre mit einem frisch gekochten Gericht verwöhnen lassen.

Um die Mengen planen zu können, ist eine **Anmeldung bis zu dem Montag (für Mittwoch) oder Dienstag (für Donnerstag) vorher** notwendig.

Die Anmelde Listen hängen im Vorraum der Halle auf der Emmastraße. Sie können sich auch gerne über Ihre\*n Bezugsbetreuer\*in oder bei Frau Möseler unter 0211/50948489 anmelden.

#### Öffnungszeiten

Mittwoch 12-14 Uhr

Donnerstag 12-14 Uhr

Es wird ein Shuttle-Service aus Neuss angeboten. Anmeldung erforderlich:

Mittwoch Jörg Töpfer 0157/58188696

Donnerstag Pierre Grunewald 0176/43486383

# Mittwoch 12 -14 Uhr

## 04.12.2024 mit Kay Geppert und Julia Magerkurth-Henneke

Vorspeise: Krabbensuppe mit Reis und Käsecracker

Hauptgang 1: Grünkohl mit Stampfkartoffeln und geräucherter Fleischeinlage

Hauptgang 2: Grünkohl mit Stampfkartoffeln und geräuchertem Tofu

Nachtisch: Kaffee-Creme mit Sahnehaube

## 11.12.2024 mit Kay Geppert und Julia Magerkurth-Henneke

Vorspeise 1: Gemüse-Senfsuppe mit Würstcheneinlage

Vorspeise 2: Gemüse-Senfsuppe ohne Würstcheneinlage

Hauptgericht: Grüne Nudeln in einer kräftigen Tomatensoße & Beilagensalat

Nachtisch: Camembertkuchen

## 18.12.2024 mit Kay Geppert und Julia Magerkurth-Henneke

### 4-gängiges Weihnachtsmenü - 6 € Klienten/ 10 € Mitarbeiter

#### Achtung: Start um 13 Uhr

1. Gang: Fischragout mit einer Safransoße, buntem Gemüse und Reis
2. Gang: Blattsalat mit Feigen, Walnüssen, Ziegenfrischkäse & Fruchtdressing mit Blattgold
3. Gang mit Fleisch: Schweinefilet Wellington mit Speckrahmrosenkohl und gebackenen Kroketten
3. Gang mit Fisch: Lachs in Blätterteig mit Rosenkohl und gebackenen Kroketten
4. Gang: Crème brûlée

Um die Mengen planen zu können, ist eine **Anmeldung bis zum Montag den 11.12.2024** notwendig.

Aus organisatorischen Gründen ist die Anmeldezahl **auf 20 Gäste beschränkt**.

#### Bitte beachten

In Ausnahmefällen können sich Gerichte kurzfristig ändern.

# **Donnerstag 12 – 14 Uhr**

## **12.12.2024 Marcus Horzella**

Vorspeise: Asiatischer Gurkensalat

Hauptgericht 1: Gelbes Curry mit Gemüse, Hähnchen und Reis

Hauptgericht 2: Gelbes Curry mit Gemüse und Reis

Nachtisch: Quark mit Mango

## **19.12.2024 mit Maria Abadia**

Vorspeise: Salat oder Vorsuppe der Saison

Hauptgericht 1: Kichererbsensuppe mit Kartoffeln und selbstgebackenen

Baguette

Nachtisch: Waffel mit heißen Kirschen

### **Bitte beachten**

In Ausnahmefällen können sich Gerichte kurzfristig ändern.

## **Eigenanteil:**

### Speisen:

Mitarbeiter/Innen BeWo: 5,00 €

Klient/Innen BeWo: 3,50 €

### Getränke:

Wasser mit Kohlensäure: 0,50 €

Kaffeespezialitäten: 1,50 €

Filterkaffee: 1,00 €

Softdrinks: 1,50 € für Klienten

Softdrinks: 2,00 € für Mitarbeiter

Stilles Wasser: kostenlos

Haben Sie Fragen an unseren Koch?

Gerne können Sie Herr Geppert bei Fragen zum Essen anrufen.

Tel.:0176/56619449