



Speisenplan - Casino Telekom

geöffnet für jedermann

Küchenschlüssel
L = Leberwurst

02 Woche vom 07.01.2019 bis 11.01.2019

Tag / Datum	Menü I	€	Menü II vegetarisch	€	Menü III	€	Salate, kleine Leckereien	€		€
Montag	Kohlwurst auf Grünkohl dazu Salzkartoffeln	4,00	Nudel-Lauch-Auflauf mit Gorgonzola überbacken verschiedene Salate	3,80	Putengulasch in Champignon - Sahne - Soße dazu junge Erbsen und Reis	4,20	Bunter Salatteller mit gekochtem Schinken und Käse	kl. 1,95 gr. 3,90	Bananenjoghurt Schokoladenmousse	0,70 0,80
	A1, L, 2, 4, #, A4		G, A1, C		G, A1		A1, G, C, 2, 0, #		G, H	
Dienstag	Cevapcici mit Balkangemüse und Paprikareis	4,00	Paprikaschote mit Gemüsefüllung, dazu Tomatenreis	3,80	Saftiger, gefüllter Schweinebraten, dazu Blumenkohlgemüse und Kartoffeln	4,10	Backkäse mit einer 1/2 gefüllten Birne, Toast und Butter	3,80	Sahnepudding	0,70 0,80
	G, A1, L, C		G, A1		#, G, L, A1		A1, G, C		G,	
Mittwoch	Mit Hackfleisch gefüllte Kohlroulade, dazu Kartoffelpüree	4,00	Brokkoli-Nuss- Ecke mit Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree	3,80	Paniertes Hühnerbrüstchen an Geflügelsosse mit Kaisergemüse und Kartoffeln	4,50	gemischter Salatteller mit Räucherlachs, roten Zwiebeln und Eischeiben	kl 2,00 gr 4,00	Quarkspeise mit Schattenmorellen Vanillemousse	0,70 0,80
	H, #, A1, J, L, G		A1, E, H, G		A1, C, G		C, G, D, 2, 4		G, H	
Donnerstag	Paniertes Fischfilet an Senfrahm-Soße, mit Kartoffeln und Gurkensalat in Dilldressing	4,10	Spaghetti mit vegetarischer Bolognese, dazu Salat	3,80	Pfannengyros mit Zaziki, Pommes Frites und Krautsalat	4,50	mit Pflaumenmus gefüllte Germknödel dazu Vanillesoße	3,50	Karamellpudding	0,70 0,80
	C, G, D, L, 2, #		G, F, A1, C		G, C, L, #		A1, G, C		G, H	
Freitag	süß saure Linsensuppe mit Mettendchen	3,80	Gemüse-Getreide- Bratling an Käse-Sahne-Soße mit Spätzlen und Salat	3,60	Schweineschnitzel Cordon Bleu, dazu Pommes frites und Salat	4,50			Rote Grütze mit Vanillesoße	0,70
	G, A1, 2, 4, J, #, L		A1, G, C		A1, C, G, 8, 2, #				G	

Zeitnahe Produktion und kurze Standzeiten garantiert Ihnen eine optimale Versorgung mit allen notwendigen Vitaminen und Mineralstoffen.

Wir verarbeiten frische Produkte aus der Region Tägliche Kontrolle nach HACCP !

Für kurzfristige Änderungen aufgrund von Lieferengpässen bitten wir um Verständnis.

Allergene und Zusatzstoffe

A	Glutenhaltiges Getreide
A1	Weizen
A2	Roggen
A3	Gerste
A4	Hafer
A5	Dinkel
A6	Kamut
B	Krebs-/Schalentiere
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnuss
F	Soja
G	Milch einschließl. Laktose
H	Schalenfrüchte
H1	Mandeln
H2	Haselnüsse
H3	Walnüsse
H4	Cashewnüsse
H5	Pekannüsse
H6	Paranüsse
H7	Pistazien
H8	Macadamianüsse
H9	Queenslandnüsse
I	Sesam
J	Sellerie
K	Schwefeldioxid
L	Senf
M	Weichtiere
N	Lupinen

1	mit Farbstoff (z.B Beta-Karotin oder Zuckercouleur)
2	mit Konservierungsstoff: Nitrit-Pökelsalz
3	mit Konservierungsstoff
4	mit Antioxidantien (Ascorbinsäure)
5	mit Süßstoff
6	mit Säuerungsmittel (Zitronensäure)
7	enthält eine Phenylalaninquelle
8	mit Geschmacksverstärker
9	geschwärzt
0	mit Phosphat
#	Schweinefleisch

Sollten sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, setzten sie sich bitte mit uns in Verbindung.

Trotz großer Sorgfalt kann es nicht zu 100% ausgeschlossen werden, dass geringe Spuren nicht ausgewiesener Allergene in einzelnen Speisen enthalten sind. (Kreuzkontamination)