



# Speisenplan - Casino Telekom

## geöffnet für jedermann

Küchenschlüssel  
Lesehilfe

**06 Woche vom 04.02.2019 bis 08.02.2019**

Tag / Datum	Menü I	€	Menü II vegetarisch	€	Menü III	€	Salate, kleine Leckereien	€		€
Montag	Hacksteak an Zigeunersoße mit Mexikogemüse, dazu Butterreis	3,90	Vegetarische Klopse auf Königsberger Art, dazu Kartoffeln und Roten-Bete-Salat	3,80	Schlachteplatte auf Grünkohl, dazu Bratkartoffeln	4,20	Gefüllte Eierravioli in Tomatensoße dazu Salat	3,60	Joghurtspeise mit Schattenmorellen Kokos-Mousse	0,70 0,80
	A1, C, J, L, G, #		A1, C, J, G		A1, L, G, 2,4, #		A, C, G, #		G,H,1	
Dienstag	Geflügelbratwurst mit Rotkohl und Kartoffelpüree	3,90	gefüllte Paprika dazu Reis und verschiedene Salate	3,80	Wildgoulasch mit Rosenkohl Gemüse und Spätzlen	4,60	hausgmachter Reibekuchen mit Apfelmus	3,80	Nusspudding	0,70
	2,4, G, H,A1,		G, A1, C		A1,C,G,2		C,G,A1,4		G,H,H2	
Mittwoch	Lippischer Wurstebrei mit Salzkartoffel und Rote-Beete-Salat	3,90	Mediterraner Nudelauflauf mit verschiedenen Salaten	3,80	Hähnchengeschetztes auf Gyros Art mit Reis und Krautsalat	4,50	Bunter Salatteller mit Fleischbällchen	kl. 1,95 gr. 3,90	Quarkspeise mit Apfelmushaube Vanillemouse	0,70 0,80
	J,G,,A3, #		G, A1, C		G,A1		A1,G,C,#		G,1,H	
Donnerstag	paniertes Schollenfilet an Dill-Rahm-Soße, dazu Butterkartoffeln und Gurkensalat mit Dilldressing	4,20	Polenta-Tasche fein mit Spinat gefüllt, dazu Kartoffeln und Salat	3,80	Pulled pork mit Spicy Wedges und Coleslaw-Salat	4,70	mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltasche an Kräuterquark, dazu hausgemachter Rotkohlsalat	3,90	Sahnepudding	0,70
	L, G,A,C,D		J,G,		G,A1		A1,C,G		G,1,	
Freitag	Schnippelbohneintopf mit Fleischeinlage und Brötchen	3,90	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Kartoffeln und verschiedenen Gemüsen	3,80	Schweinesteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat	4,50	Das Casino bleibt am 18.02. und 19.02.2019 wegen einer Fortbildung geschlossen		Obstsalat	0,70
	2,4,#,G,A1		3,G,C, F,A1		A1,C,J,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: <b>Nitrit-Pökelsalz</b>
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, setzen 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)