



# Speisenplan - Casino Telekom

## geöffnet für jedermann

Küchenschlüssel  
L = Leberwurst

**11 Woche vom 11.03.2019 bis 15.03.2019**

Tag / Datum	Menü I	€	Menü II vegetarisch	€	Menü III	€	Salate, kleine Leckereien	€		€
Montag	Hackbraten vom Schwein, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree	3,90	Nudel-Lauch-Auflauf mit Gorgonzola überbacken verschiedene Salate	3,80	Chinapfanne süß-sauer mit Asianudeln, Geflügelfleisch und Salat	4,10	Pizza Salami fein mit Käse überbacken	3,80	Joghurtspeise mit Mandarinen Karamellcreme	0,70 0,80
	A1,C,GL,J,#,H		G, A1 ,C		3,8,A1,C,G,#		A1,G,C,2,0,#		G,H	
Dienstag	Wirsingroulade mit Kartoffelpüree	4,00	Brokkoli-Nuss-Ecke mit jungem Gartengemüsen und Kartoffeln	3,80	Pfannengyros mit Pommes Frites und Krautsalat	4,50	gemischter Salatteller mit Räucherlachs, roten Zwiebeln und Eischeiben	kl 2,00 gr 4,00	Zitronenpudding	0,70
	A1,G,J,L#		A1,C,G,J		G,3,A,F,J,L,#		C,G,D,2,4		G	
Mittwoch	Chili con Carne mit Reis und verschiedenen Salaten	3,90	Kohlrabi-Käse-Medaillon mit grünen Nudeln und verschiedenen Salaten	3,80	Rinderbraten mit Brokkoligemüse und Kartoffeln	4,50	pulled Pork Burger mit Spicy Wedges	4,50	Quarkspeise mit Blaubeeren Erdbeer-Rhabarber-Mousse	0,70 0,80
	3,A,C,G,#		A1,C,G,		A1,G,J		2,#,C,G,		G,1,	
Donnerstag	Pikanter Hackfleischspieß mit Mexikogemüse und Pommes-Frites	4,10	vegetarisch gefüllt Kartoffeltasche mit Dip und Gurkensalat	3,80	Seelachsfilet Italia dazu Tomatensoße, Spaghetti und gemischter Salat	4,20	mit Pflaumenmus gefüllte Germknödel dazu Vanillesoße	3,60	Bananenpudding	0,70
	A1,G,J,#,2		A1,C,G,		A1,D,C,G		A1,G,C		G,H	
Freitag	Deftige Erbsensuppe mit Wursteinlage und Brötchen	3,60	Gnocchi in einer feinen Pilz-Rahm-Soße mit verschiedenen Salaten	3,80	Paniertes Schweineschnitzel an Zwiebelsoße mit Pommes - Frites und Salat	4,50			Kristallgelee mit Vanillesoße	0,80
	2,3,8,A1,G,J		A1,C,G,J		A1,C,G				G,1,	

**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)