



Speisenplan - Casino Telekom

geöffnet für jedermann

Küchenschlüssel
Lesehilfe

12 Woche vom 18.03.2019 bis 22.03.2019

Tag / Datum	Menü I	€	Menü II vegetarisch	€	Menü III	€	Salate, kleine Leckereien	€		€
Montag	Griechisches Mousaka mit Hackfleisch, Tomaten, Auberginen Hirtenkäse und Oliven dazu verschiedene Salate	4,00	vegetarische Kohlroulade mit Butterkartoffeln	3,80	Putenschnitzel Hawaii mit Butterreis und verschiedenen Salaten	4,50	Bunter Salatteller mit gekochtem Schinken und Käse	kl. 1,95 gr. 3,90	Fruchtjoghurt Orangen-Mousse	0,70 0,80
	A1,C,G,#,9		A1,C,G,F,J		A1,G		A1,G,C,2,0,#		G,	
Dienstag	gebratene Schweineschulter an Rahmsoße mit Blumenkohlgemüse und Kartoffeln	4,10	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit verschiedenen Salaten	3,80	Roastbeef mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Salat	6,90	Pizza Funghi, fein belegt mit Pilzen, Tomaten, Zwiebeln überbacken mit Käse	3,80	Nektarinenpudding	0,70
	A1,G,L,J,#		A1,C,G,J		A1,C,G,J		A1,C,G		G,	
Mittwoch	Lippischer Wurstebrei mit Kartoffeln und Rote Bete Salat	3,80	Blumenkohl-Käse-Medaillon dazu Kaisergemüse und Kartoffelpüree	3,80	Pfannengyros von der Pute mit Zazicki, Pommes-Frites und Krautsalat	4,50	Großmutter's Sahnemilchreis mit Beerenobst	3,50	Stracciatellaquark Cappuccinomousse	0,70 0,80
	A1,C,G,#		A1,C,G,J,H		A1,G		A1,G		C, G, H,	
Donnerstag	Hacksteak vom Schwein Big Rib mit Kartoffelspalten und Salat	4,00	vegetarische Köttbullar mit Preiselbeeren, Erbsen und Kartoffeln	3,80	Schlemmerfilet Bordolaise mit Kartoffeln und Salat	4,20	Schwäbischer Ofenschlupfer mit Vanillesoße	3,40	Himbeepudding	0,70
	A1,C,G,#		A1,C,G		D,A1,G		A1,G,C		G,H	
Freitag	Serbische Bohnensuppe mit Fleischeinlage	3,80	Penne Rigate mit Brokkolisoße dazu Salat	3,80	paniertes Schweineschnitzel Cordon Bleu, mit Pommes Frites und Salat	4,50			Birne mit Schokoladensoße	0,80
	2,A1,J,G,#		A1,G,C		A1,C,G,2,#,8				G,H	

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)