



Speisenplan - Casino Telekom

geöffnet für jedermann

Küchenschlüssel
Lesehilfe

15 Woche vom 08.04.2019 bis 12.04.2019

Tag / Datum	Menü I	€	Menü II vegetarisch	€	Menü III	€	Salate, kleine Leckereien	€		€
Montag	Chili con Carne, dazu Reis und Salat	3,90	Gemüseröstis an Zitronen-Butter-Soße, dazu Butterspätzle und Salat nach Saison	3,80	Hähnchenschnitzel Cordon-Bleu mit Blumenkohlgemüse und Kroketten	4,50	gemischter Salatteller mit Räucherlachs, roten Zwiebeln und Eischeiben	kl 2,00 gr 4,00	Fruchtjoghurt Limonen-Joghurt-Mousse	0,70 0,80
	J, A1, C, G,E		A1,C,G,J		A1,C,G,#,2		C,G,D,2,4		G,	
Dienstag	Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen und Butterreis	4,20	Champignons a la Creme mit frischen Salaten und Kartoffelplätzchen	4,00	Sauerbraten vom Rind, mit Rotkohl und Kartoffelknodel	4,70	Pizza Diabolo belegt mit Salami, Champignons und Peperoni	3,80	Mandarinenpudding	0,70
	A1,G		A1,C,G,		A1,G,J,,L,2,#		A1,G,C,#,3,4		G,	
Mittwoch	Königsberger Klopse mit Kartoffeln und Roten-Beete-Salat	3,80	Chinaschnitte Nanjing mit Reis und verschiedenen Salaten	3,80	Backschinken an Malzbiersoße mit Sauerkraut und Kartoffelgratin	4,70	Cheeseburger mit Spicy Wedges	4,50	Stracciatellaquark Cappuccinomousse	0,70 0,80
	A1, C, G,#		A1,G,J,L		A1,G,L,2,#		G,#,A1,C,L		C, G, H,	
Donnerstag	Landhauspfanne(buntes Gemüse, Spätzle,und Fleischklößchen) mit gemischtem Salat	3,90	Grillpfanne Mediterran, dazu Pasta und Salat	3,80	Büsumer Heringstopf mit Äpfel, Zwiebeln und Gurken dazu grüne Bohnen und Kartoffeln	4,20	Hähnchengeschetztes auf Gyros Art mit Pommes Frites und Krautsalat	4,50	Himbeerpudding	0,70
	A1,G,J,C,2,#		A1,C,G		2,A1,D,C,L,8		A1,G		G,H	
Freitag	Linsensuppe mit Mettendchen und Brötchen	3,80	Spiegeleier auf Rahmspinat mit Butterkartoffeln	3,00	Schweineschnitzel auf Jäger Art mit Pommes Frites und Salat	4,50			Birne mit Schokoladensoße	0,70
	3,8,A1,G,J,#,0		A1,J,C,G		A1, G, C,#				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)