

ständige  
Qualitätskontrolle  
gemäß HACCP

# Speisenplan - Casino Telekom

## geöffnet für jedermann

Küchenspedler  
/ Lebensmittel

36 Woche vom 02.09.2019 bis 06.09.2019

Tag / Datum	Menü I	€	Menü II vegetarisch	€	Menü III	€	Salate, kleine Leckereien	€		€
Montag	Nudel-Hack-Auflauf mit Salat	4,10	Spargel-Champignon-Frikassee, dazu Reis und Salat	3,90	Feuerspieß mit einer würzigen Soße, dazu Balkangemüse und Reis	4,30	Großer, gemischter Salatteller mit Tomaten-Mozzarella-Spieß	kl 1,95 gr 3,90	Joghurtspeise mit Mandarinen Zitronen-Mousse	0,70 0,80
	29,#		A1,C,G		L1,A,G,#		3,F,G,C		G	
Dienstag	Hähnchencurry mit Reis und Salat	4,10	Tortellini in einer Käse-Tomatensoße, dazu Blattsalat auf italienische Art	3,90	Bacon-Cheeseburger mit Pommes	4,50	Salatteller "Messina" mit Thunfisch ; Eischeiben, Zwiebeln	kl 1,95 gr 3,90	Zitronnpudding	0,70
	A1,G,H		A1,C,G		A1,G,C,2,#		C,G,A1,4		G,H	
Mittwoch	Westernpfanne ( Wedges, Gemüse und Hackbällchen)	4,10	überbackener Blumenkohl und Broccoli mit Käsesauce dazu Kartoffeln	3,90	Soufflaki mit Tzatziki, Pommes und Krautsalat	4,10	Großer, gemischter Salatteller mit Kockschinken und Käse	kl 1,95 gr 3,90	Quarkspeise mit Blaubeeren Blutorangenmousse	0,70 0,80
	A1,C,GL,J,#		A1,C,G,J		A1,G,C,2		G,C		G,1,	
Donnerstag	Brathering mit Böhnchen und Bratkartoffeln	4,20	Panierte Champignons an Kartoffelrösties mit einem Kräuterdip und Salatgarnitur	3,90	Pizza Spezial, mit Peperoni, Salami Schinken und Champignons	3,90	Salatteller mit Räucherlachs und Zwiebelringen	kl 1,95 gr 3,90	Karamelpudding	0,70
	1A,C,G,L		A1,G,C		L,G,A1,J,L		C,G,A1,4		G,H	
Freitag	Linsensuppe mit Mettendchen und Brötchen	3,90	vegetarisch gefüllte Maultaschen mit Käsesauce und Lollo-Rosso-Salat	3,90	paniertes Schweineschnitzel auf Zigeuner Art mit Pommes Frites und Salat	4,70			Götterspeise mit Vanillesoße	0,70
	2,8,4,A1,J,#		A1,C,G,J		2,4,A1,C,G,#				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, 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)