

ständige
Qualitätskontrolle
gemäß HACCP

Speisenplan - Casino Telekom

Küchenleiter
Ulrich Wiese

geöffnet für jedermann

20. Woche vom 15.05.2017 bis 19.05.2017

Tag / Datum	Menü I	€	Menü II vegetarisch	€	Menü III	€	Dessert	€
Montag	Spaghetti Bolognese mit verschiedenen Salaten	3,90	Pizza Drei-Käse mit knackigem Salat	3,80	überbackene Hähnchenpfanne mit Reis und Salat	4,50	Fruchtjoghurt Walnusscreme	
	#,A,J,G		A,G		A,C,G,H		G, 1,H	
Dienstag	Spießbraten mit Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffeln	4,20	Gemüsestrudel mit Möhrensauce	3,80	BBQ Ribs mit Pommes Frites und Coleslaw	4,50	Bananenpudding Schokoladenmousse	
	A1,F,L,J,B,2,#		C,A,G		A,J,G,#		G, 1,H	
Mittwoch	gebratene Hähnchenkeule mit Tomatenreis und jungen Erbsen	4,00	Chili sin Carne mit Reis und Salat	3,80	Rührei mit Stangespargel, Hollandaise, und Kartoffeln	5,90	Ananasquark Sahne-Karamell-Creme	
	A,J,G		A,G,C		C,G,J,A,2		G, 1,H	
Donnerstag	gebratenes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat	4,20	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote, dazu Butterreis und Salat	3,80	Steakhousepfanne mit gemischtem Salat	4,00	Nektarinenpudding weiße Mousse	
	A,G,D		A,G		A,C,G,#		1,G	
Freitag	Mexikanische Hackfleischsuppe mit Brötchen	3,80	Gemüseköttbullar an Rahmsoße mit Reis und Salat	3,80	paniertes Schweinerückenschnitzel mit Pommes Frites und Salat	4,50	Rote Grütze mit Vanillesoße	
	A1,J,G,#		A1,C,G,J		A1,C,G,#		G	

Wir kochen mit jodiertem Kochsalz und Süßstoff. Für kurzfristige Änderungen aufgrund von Lieferengpässen oder durch andere Schwierigkeiten bitten wir um Verständnis. Unsere Menüs werden täglich frisch gekocht
Frühstück von 08:00 Uhr bis 11:00 Uhr, Mittag von 11:30 - 13:30

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, 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)