



Speisenplan - Casino Telekom

geöffnet für jedermann

Küchenschlüssel
/ Lebensmittel

29. Woche vom 17.07..2017 bis 21.07.2017

Tag / Datum	Menü I	€	Menü II vegetarisch	€	Menü III	€	Salate, kleine Leckereien	€		€
Montag	Mediterraner Hackfleischtopf mit Spaghetti und verschiedenen Salaten	4,00	Rohkostsalate Spargel-Champignon-Frikassee, dazu Reis	3,80	Fleischspieß Mexiko mit einer würzigen Soße, dazu Balkangemüse und Reis	4,30	Großer, gemischter Salatteller mit Tomaten-Mozzarella-Spieß	kl 1,95 gr 3,90	Fruchtjoghurt Schokoladenmousse	
	A1,C,G,2,#		A1,C,G		L1,A,G,#		3,F,G,C		G, H	
Dienstag	Bratwurstschnecke mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	4,00	Tortellini in einer Käse-Tomatensoße, dazu Blattsalat auf italienische Art	3,80	Lammcurry mit Reis und Salat	4,80	Reibekuchen mit Apfelmus	3,60	Zitronenpudding Vanillemousse	
	A1,C,G,#,H		A1,C,G		A1,G,C,2		0,4,8,2,A1,C,G,#		G, 1	
Mittwoch	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein, dazu Kartoffeln und Wachstbohnensalat	4,20	Gemüsestrudel mit einer Käse-Sahne-Soße, dazu verschiedene Salate	3,80	kalt angerichteter Schweinebraten mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln	4,10	Salatteller "Messina" mit Thunfisch ; Eischeiben, Zwiebeln	kl 1,95 gr 3,90	Quarkspeise mit Rhabarberpüree Joghurt-Himbeer-Mousse	
	A,C,G,#		A1,C,G,J		A1,G,C,2		C,G,A1,4		G, H, 1	
Donnerstag	paniertes Seelachsfilet in Senf-Rahm-Soße, dazu Kartoffeln und Gurkensalat mit Dilldressing	4,20	Panierte Champignons an Kartoffelspalten mit einem Kräuterdip und Salatgarnitur	3,80	Sauerbraten vom Rind mit Kartoffeln und Rotkohl	4,80	Milchreis mit Omas Beerentopf	3,40	Bananenpudding Mokkacreme	
	1A,C,G,L		A1,G,C		L,G,A1,J,L		G,A1		G, 1	
Freitag	Erbsensuppe mit Bockwurst und Brötchen	3,90	vegetarisch gefüllte Maultaschen an einer Porree-Rahm-Soße und Lollo-Rosso-Salat	3,80	paniertes Schweineschnitzel auf Jäger Art, dazu Pommes Frites und verschiedene Salate	4,50	Am Freitag, den 28.07.2017 bleibt das Casino wegen eines Ausflugs der Mitarbeiter geschlossen		Götterspeise mit Vanillesoße	
	2,8,4,A1,J,#		A1,C,G,J		A1,C,G,L				1,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, 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)