



Speisenplan - Casino Telekom

geöffnet für jedermann

Küchenlabor
Lebensmittel

32. Woche vom 07.08..2017 bis 11.08.2017

| Tag / Datum | Menü I | € | Menü II vegetarisch | € | Menü III | € | Salate, kleine Leckereien | € | | € |
|-------------|---|------|---|------|---|------|---|--------------------------|--|---|
| Montag | Hacksteak vom Schwein mit Pommes Frites und verschiedenen Salaten | 3,80 | Vegetarisch gefüllte Cannelloni mit Tomatensalat | 3,80 | Putenrollbraten mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln | 4,30 | Großer, gemischter Salatteller mit Tomaten-Mozzarella-Spieß | kl 1,95 gr 3,90 | Fruchtjoghurt Paradiscreme | |
| | A1,C,L;# | | A1,C,G,J | | A1,C,G,2 | | 3,F,G,C | | G, 1 | |
| Dienstag | gefüllter Spießbraten an Pfefferrahmsoße mit Kartoffelkroketten und grünen Bohnen | 4,30 | Knackige Salate Blumenkohlröschen in Zitronen-Butter-Soße, dazu Dampfkartoffeln | 3,80 | Paprikagoulasch vom Schwein dazu Kartoffeln, und Wachsbohnsalat | 4,10 | gemischter Salatteller mit Balkanröllchen und Oliven | kl 1,95 gr 3,90 | Nektarinenpudding Nusscreme | |
| | A1,C,L;# | | A1,C,G | | A1,C,G,# | | A1,G,C,# | | G, 1, H | |
| Mittwoch | Zucchini-Hackfleisch-Pfanne mit Spaghetti und Rettichfrischkost | 3,80 | Vegetarische Lasagne auf Bologneser Art mit gemischtem Salat | 3,80 | kalt angerichteter Schweinebraten an Salatgarnitur mit Bratkartoffeln und Remoulade | 4,10 | Salatteller "Messina" mit Thunfisch ; Eischeiben, Zwiebeln | kl 1,95 gr 3,90 | Stracciatellaquark Joghurt-Limonen-Mousse | |
| | A1,C,L;# | | F,G,A1,C | | A1,C,G | | C,G,D,A1, | | C, G, H, 1 | |
| Donnerstag | Seelachs-Schlemmer-Filet, dazu Kartoffeln und verschiedene Salate | 4,00 | Getreide-Auberginen-Bratling an Gemüse -Sahne-Soße, mit Brokkoligemüse und Kartoffeln | 3,80 | Hähnchenbrustfilet Milano in feiner Sahne-Soße dazu Eurogemüse und Reis | 4,50 | Milchreis mit Omas Beerentopf | 3,50 | Sahnepudding Schokoladenmousse | |
| | D,L,G,A1 | | A1,C,F,G | | A1,G, | | A1,C,G | | G, C | |
| Freitag | Hühner-Nudel-Suppentopf mit Brötchen | 3,60 | Gemüseschnitzel mit Andalusischer Gemüsepfanne und Butterreis | 3,80 | Paniertes Schweineschnitzel mit Frühlingsgemüsen und Kroketten | 4,50 | | | Rote Grütze mit Vanillesoße | |
| | A,J, | | A1,G,J | | A1,C,G,J | | | | G,1 | |

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)