



# Speisenplan - Casino Telekom

## geöffnet für jedermann

Küchenlabor  
Lebensmittel

**34. Woche vom 21.08..2017 bis 25.08.2017**

Tag / Datum	Menü I	€	Menü II vegetarisch	€	Menü III	€	Salate, kleine Leckereien	€	€
Montag	Hacksteak an Pustersosse mit Rahmwirsing und Kartoffeln	4,00	gekochte Eier in Senfsoße, dazu grüne Bohnen und Butterkartoffeln	3,60	Paniertes Hähnchenschnitzel an Frucht-Curry-Soße dazu Reis und Salat	4,50	Bunter Salatteller mit Schinken und gekochtem Ei	3,60	Bananenjoghurt Latte-Macchiato-Mousse
	A1,C,G,L		A1,C,L,G		A1,C,G		2.,0,#,C,G		G,1,H
Dienstag	Auflauf von grünen Nudeln, überbacken mit Hackfleisch und Käse , dazu Salat	3,90	Gemüseschnitzel mit Rahmgemüsen und Kartoffeln	3,80	Geschnetzeltes vom Kalb mit Butterspätzlen und Brokkoligemüse	4,50	Couscous-Gemüse-Pfanne mit knackigen Salaten	3,60	Mokkapudding Vanillemousse
	A1,C,G		A1,C,L,G		A1,C,G		A1,G,F,J,3		G,1,H
Mittwoch	Asiatisches Nudelgericht Bami Goreng mit leckeren Salaten	4,00	Pizza Mediterran mit italienischem Salat	3,80	Gefüllte Rinderroulade mit Erbsen&Möhren, dazu Kartoffelpüree	4,90	Grüne Bandnudeln mit Kirschtomaten, Rucola mit Salat	4,00	Quarkspeise mit Schattenmorellen Stracciatellamousse
	A1,C,G,J		A1,C,G		2,4,1,A1,L,G		A1,G,C,J,3		H,G
Donnerstag	Primo-Pasta-Pfanne mit frische Salaten	4,10	Sommerlicher Kartoffelgoulasch mit Schmandhaube, dazu knackige Salate	3,80	Heringsstip nach Hausfrauen Art mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln	4,20	bunter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen und Pfirsich	kl. 1,95 gr. 3,90	Nektarinenpudding Bayrisch Creme
	A1,G,L,		A1,G,J		D,G,C,A1,L		A1,G,C		1,G
Freitag	Großmutter's Erbsensuppe mit Bockwurst und Brötchen	3,60	Mexiko-Bratling mit Reis und Salat	3,80	Paniertes Schweineschnitzel auf Jäger Art, mit Pommes-Frites und Salat	4,50			Kristallgelee schwarze Johannisbeere
	A1,J,2,4,8		C,G,A1		A1,C,G				1,5

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: <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)