



Speisenplan - Casino Telekom

geöffnet für jedermann

Küchenleiter
V. Labossiere

35. Woche vom 28.08..2017 bis 01.09.2017

Tag / Datum	Menü I	€	Menü II vegetarisch	€	Menü III	€	Salate, kleine Leckereien	€		€
Montag	Frische Schweinsbratwurst auf Bayrisch Kraut, dazu Kartoffeln	3,90	Käsetortellini Quattro Fromaggi und Salatteller	3,80	naturell gebratenes Putenschnitzel auf Ratatuillegemüse mit Gnocchi	4,60	Salatteller "Messina" mit Thunfisch ; Eischeiben, Zwiebeln	kl 1,95 gr 3,90	Mandarinenjoghurt Mokka creme	
	A1,G,L,2,4,8,#		A1,C,G,F		C,J,L,G,M,D		C,G,D,A1,		G,H	
Dienstag	Balkanröllchen mit Pommes Frites und Krautsalat	4,00	Gemüselasagne mit Endiviensalat	3,80	Rahmgoulasch vom Rind, dazu Nudeln und Schwarzwurzelgemüse	4,50	pikanter Rindfleischsalat Mexican, mit Mais und Kidneybohnen dazu Fladenbrot	3,80	Nußpudding Pfirsich-Maracuja-Creme	
	A1,C,G,J,L,#		A1,C,G		A1,G,		C,F,G,S,4,A1,J,3		G,E,H	
Mittwoch	Gefüllter Schweinebraten mit Blumenkohlgemüse, dazu Salzkartoffel	4,20	Chinaschnitte Nanjing mit Reis und verschiedenen Salaten	3,80	Gefüllte Tortellini in Thunfischsoße, dazu verschiedene Salate	3,80	Kaiserschmarrn mit Schattenmorellen	3,20	Blaubeerquark Schokoladenmouse	
	A1,G,L,#		A1,G,L,J		A1,C,G,D		A1,C,G		G,1	
Donnerstag	Paniertes Fischfilet mit warmen Kartoffelsalat	4,20	Rühreier mit Schnittlauch, dazu Spinat und Kartoffeln	3,80	Hähnchen-Zucchini-Gratin mit Mozzarella überbacken dazu Reis	4,50	gemischter Salatteller mit Balkanröllchen und Oliven	kl 1,95 gr 3,90	Sahnepudding Joghurt-Limonen-Mousse	
	A1,G,D		G,C,A1		A1,G		A1,G,C,#		G,1,H	
Freitag	Erbsensuppe mit Bockwurst	3,80	Gemüsemousaka überbacken mit Hirtenkäse, dazu Salat	3,80	Schweinerückensteak mit Kräuterbutter Pommes-Frites und Salat	4,50			Birne mit Schokoladensoße	
	A1,J,2,4,8,0,#		A1,C,G		A1,G,C,#				G,H	

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)