



Speisenplan - Casino Telekom

geöffnet für jedermann

Küchenleiter
V. Labossiere

38. Woche vom 18.09.2017 bis 22.09.2017

Tag / Datum	Menü I	€	Menü II vegetarisch	€	Menü III	€	Salate, kleine Leckereien	€	€
Montag	Lasagne auf Bologneser Art, dazu verschiedene Salate	3,80	vegetarisch gefüllte Kohlroulade, dazu Kartoffelpüree	3,80	in Butter gebratenes Fjord Forellenfilet mit Dillkartoffeln und Salatauswahl	6,50	gemischter Salatteller mit Hirtenkäse, Oliven und Cevaciröllchen	kl 1,95 gr 3,90	Ananasjoghurt Cappuccino-Mousse
	A1,C,G,J,#		3,4,A1,C,G,H		A1,C,G,D		C,G,#,2,4,9		G,1,H
Dienstag	Schweinehacksteak Big Rib mit Erbsen & Möhren, dazu Kartoffelbrei	4,00	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Butterkartoffeln und Salat	3,80	rosa gebratenes Schweinefilet mit Kartoffelrösti und verschiedenen Salaten	5,90	Hähnchen Crossis mit BBQ Dip an Salatgarnitur	3,80	Mokkapudding
	A,C,L,J,G,#		A,C,G, 1		A,C,G		A1,C,G,8		G,1,H
Mittwoch	Schweinerollbraten mit Rotkohl und Semmelknödel	4,10	Paprikaschote mit Gemüsefüllung, dazu Tomatenreis	3,80	natur gebratenes Hähnchenschnitzel an einer Oliven-Tomatensoße, dazu Reis und Salat	4,50	gemischter Salatteller mit Räucherlachs, Zwiebeln und Eischeiben	kl 2,00 gr 4,00	Quarkspeise mit Schattenmorellen Stracciatella Mouse
	A1,G,J,C,K,L,#		G,A1,J		A1,C,G		C,G,D,2,4		H,G
Donnerstag	mit Ei gestockte Westfälische Bratkartoffelpfanne (Speck, Gemüse, Zwiebel, Rauchfleisch) mit Essigaurke	3,90	vegetarische Mousaka, dazu knackige Salat	3,80	Gebratene Kutterscholle mit bayrischem Kartoffelsalat	4,10	Back Käse Athena an Salatgarnitur, dazu Toast und Butter	3,60	Himbeer Pudding
	A1,G,J,C,2,#		A1,C,G,J,F		D,C,A1,L,G,2		A1,C,G		1,G
Freitag	Hühner-Nudel-Suppentopf und Brötchen	3,60	Vegetarisch gefüllte Zucchini, dazu Reis und verschiedene Salate	3,80	mariniertes Schweinenackensteak mit Balkangemüse und Pommes Frites	4,50			Birne mit Schokoladenpudding
	G,J,A1,HC		G,J,A1,H		,A1,L,G,C,2				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)