



Speisenplan - Casino Telekom

geöffnet für jedermann

Küchenschlüssel
/ Lebensmittel

39. Woche vom 25.09..2017 bis 29.09.2017

Tag / Datum	Menü I	€	Menü II vegetarisch	€	Menü III	€	Oktoberfest	€	€
<i>Montag</i>	Spaghetti Bolognese dazu gemischter Salat	3,80	Vegetarische Gemüsefrikadelle, dazu Butterreis und verschiedene Salate	3,80	Kalbsgeschnetzeltes an Röstietalern, mit Brokkoligemüse	4,50	Nürnberger Bratwurst mit Kartoffeln und Rotkraut	3,80	Mandarinenjoghurt Schokoladenmousse
	A1,C,G,#,J		A1,J,G,C		A1,G,3		G,L,10,2,#,A1		G,H
<i>Dienstag</i>	Schweineroulade mit Rotkohl und Kartoffelpüree	4,10	Patros-Pfanne mit Kartoffelwürfel, mediterranem Gemüse und Hirtenkäse	3,80	Spanisches Nationalgericht Paella mit Salat	4,10	Leberkäs Lasagne gefüllt mit Sauerkraut	3,80	Karamellpudding
	2,4,G1,A,H,#		A1,C,G,J		A1,G,3		J,G,2,8,4,6,#,A1		G,H,
<i>Mittwoch</i>	Texas-Hacksteak mit grünen Bohnen und Kartoffeln	4,10	vegetarisch gefüllte Zucchini an Tomatensoße, dazu (Keine Vorschläge)	3,80	Pfannengyros mit Pommes-Frites, Tzaziki und Krautsalat	4,50	Weißwurst mit Kartoffelpüree und bayrisch Kraut	3,80	Ananasquark Heidelbeer-Apfel-Mousse
	A1,J,L,G,#		A1,C,G		A1,G,C,#,		J,L,A1,G,C,F,H,#		G,1
<i>Donnerstag</i>	Hähnchenkeule, dazu Pommes Frites und Salat	3,80	Chinaschnitte Nanjing mit Reis und gemischtem Salat	3,80	Seelachsfilet in Sesampanade, dazu Butterkartoffeln und Möhrenfrischkost	4,20	Schweinshaxe mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln	4,80	Mandelpudding
	A1,C,G		A1,C,G,H		D,A1,C,G		2,G,H,#,A1		G,H1
<i>Freitag</i>	Wirsingintopf mit Fleischeinlage und Brötchen	3,60	Semmel-Serviettenknödel an buntem Gemüse, dazu verschiedene Salate	3,80	Allgäuer Schnitzel mit Pommes-Frites und Krautsalat	4,50		4,50	Götterspeise Waldmeister
	2,A1,J,#		A1,C,G,J		A1,C,G,#				G,1,6

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)