

ständige
Qualitätskontrolle
gemäß HACCP

Speisenplan - Casino Telekom

geöffnet für jedermann

Küchenschlüssel
/ Leberkäse

40. Woche vom 02.10..2017 bis 06.10.2017

| Tag / Datum | Menü I | € | Menü II vegetarisch | € | Menü III | € | Salate, kleine Leckereien | € | | € |
|-------------|---|------|--|------|--|------|--|--------------------------|--|---|
| Montag | gebackener Leberkäse mit Ananaskraut, dazu Kartoffelpüree | 3,90 | Brokkoli -Nuggets an einer Käsesoße mit Reis , dazu frische Salate | 3,80 | Lammgoulasch mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln | 4,80 | panierte Champignons mit Kräuterdip und Salatgarnitur | 3,80 | Bananenjoghurt Latte-Macchiato-Mousse | |
| | A1,G,J,L,#,2,0 | | C,G,1A,J | | G,A1,2 | | A1,C,G | | G,1,H | |
| Dienstag | Feiertag | | | | | | | | | |
| Mittwoch | Gemüse-Hack-Pfanne mit Spaghetti und bunten Salaten | 3,90 | Vegetarische Köttbullen mit Preiselbeeren und Kartoffelgratin | 3,80 | Putenrollbraten an Thymiansoße, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln | 4,50 | gemischter Salatteller mit Räucherlachs und Eischeiben | kl 2,00 gr 4,00 | Quarkspeise mit Beerenfrüchten Stracciatellamouse | |
| | A1,C,G | | C,A1,G | | A1,G | | C,G,D,2,4 | | H,G | |
| Donnerstag | Seehechtfilet in Knusperpanade mit Kartoffeln und Gurkensalat in Dilldressing | 4,20 | Bubaspätzle an Champignon-Sahne-Soße, dazu frische Salate | 3,80 | panierter Putenspieß mit Pfirsich, dazu Reis und Salat | 4,50 | gemischter Salatteller mit Hirtenkäse, Oliven und Cevaciröllchen | kl 1,95 gr 3,90 | Nektarinenpudding | |
| | ,A1,L,G,D | | A1,C,G | | A1,G,C | | C,G,#,9 | | 1,G | |
| Freitag | deftige Erbsensuppe nach Großmutter's Art mit Bockwurst und Brötchen | 3,80 | vegetarischer Nudelauflauf mit verschiedenen Salaten | 3,80 | paniertes Schweineschnitzel mit einer Champignon-Rahm-Soße, dazu Pommes Frites und Salat | 4,50 | | | Kristallgelee schwarze Johannisbeere | |
| | A1,G,J,#,2,8 | | A1,C,G,J | | 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: 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, setzen 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)