



# Speisenplan - Casino Telekom

## geöffnet für jedermann

Küchenleiter  
V. Labossiere

**41. Woche vom 09.10..2017 bis 13.10.2017**

Tag / Datum	Menü I	€	Menü II vegetarisch	€	Menü III	€	Salate, kleine Leckereien	€		€
Montag	<i>Feuerspieß, dazu Röstinchen und Krautsalat</i>	3,80	<i>Rohkostsalat Griechische Nudelpfanne</i>	3,80	<i>frisches Lachsfilet auf Blattspinat, dazu Butterkartoffeln</i>	5,90	<i>panierte Blumenkohlröschen an Salatgarnitur mit Kräuterquark</i>	3,40	<i>Stracciatella-Honig-Joghurt Kokos Mousse</i>	
	J,L,A1,G		9,A1,C,G		A1,C,G,D,H		G,A1,C		G,H	
Dienstag	<i>Köttbullen mit jungen Erbsen, Kartoffelpüree und Preiselbeeren</i>	4,10	<i>Gemüseschnitzel Butterkartoffeln und verschiedenen Salaten</i>	3,80	<i>Rinderschmorbraten, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln</i>	4,20	<i>Pizza Tonno belegt mit Tomaten und Thunfisch mit Käse überbacken</i>	3,60	<i>Nußpudding</i>	
	A1,C,J,G,#,H		A1,C,G,H		A1,G,		A1,B,D,0,2,C,#		G,E,H	
Mittwoch	<i>Schweinegeschnetzeltes Süß-Sauer dazu Reis und Salat</i>	4,00	<i>Rühreier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln</i>	3,80	<i>Putenmedailons Frucht-Curry-Sahnesoße mit Naturreis und Blattsalat</i>	4,50	<i>gebackene Calamari an Salatgarnitur</i>	4,00	<i>Blaubeerquark Weiße-Schokoladen-Mousse</i>	
	A1,C,G,#		C,G,A1		A1,C,G		G,A1,C,D		G,H	
Donnerstag	<i>Paniertes Seelachsfilet mit Butterkartoffeln und bunten Salaten</i>	4,20	<i>vegetarische fein gefüllte Frühlingsrolle mit Reis und verschiedenen Salaten</i>	3,60	<i>Rehgoulasch mit Rosenkohlgemüse und Butterspätzlen</i>	4,50	<i>Salatpokal mit Kochschinken und Eischeiben Kräuter dressing</i>		<i>Bananenpudding</i>	
	D,A1,G,C,L		A1,G,C,H		C,2,A1,G,#		A1,B,D,0,2,C,#		G	
Freitag	<i>Lippischer Steckerübeneintopf mit Fleischeinlage</i>	3,60	<i>Spargel-Champignon-Frikassee mit Reis Endivien Salat</i>	3,80	<i>Schweinenackensteak mit Kräuterbutter Pommes-Frites und Salat</i>	4,50				
	2,4,J,A1,#		A1,C,G		A1,G,C,#				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: <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)