

ständige
Qualitätskontrolle
gemäß HACCP

Speiseplan - Casino Kreishaus

geöffnet für jedermann

Integrationsbetrieb der
Lebenshilfe

03. Woche vom 18.01.2021 bis 22.01.2021

Tag / Datum	Gericht I	€	Gericht II vegetarisch	€	Gericht III	€	Gericht IV	€	Dessert	€
Montag 18.01.2021	All American Burger mit Tomatensoße, Schmelzkäse, Tomaten und Zwiebeln, Kartoffelwedges	4,90	Gefüllte Paprikaschote mit Grünkernsoße und Reis	3,20			Bunter Salatteller mit Käsestreifen, Tomate, Oliven, Croutons und Salatsoße	3,30	Fruchtjoghurt	0,60
	A,C,G,J,L 3,4,5,6		A,C,F,G						G	
Dienstag 19.01.2021	Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat	4,10	Kräuter-Käse-Spätzle mit buntem Gemüse und Sahnesoße	3,10			Bunter Salatteller mit Italienischem Dressing, Tomate und Mozzarella	3,30	Tiramisucreme	0,80
	A,C,G,H,J,L 3,4,5,6		A,C,G				A,C,G,J 4		G	
Mittwoch 20.01.2021	Suflaki mit Kräuterbutter und Tsatziki, Pommes frites und Krautsalat	5,20	Spaghetti mit Tomaten - Basilikum - Soße und Blattsalat	3,10			Bunter Salatteller mit Thunfisch, Ei, Zwiebeln, Croutons und Salatsoße	3,30	Himbeerquark	0,60
	A,F,G,J 4,5,6		A,G,F				A,C,D,K 4		G	
Donnerstag 21.01.2021	Gebratenes Fischfilet mit Remouladensoße und warmem Kartoffelsalat	5,20	Veget. Kartoffelsuppe mit Schinkenwienern	2,50 3,20			Bunter Salatteller mit frischen Obststücken und Salatsoße	3,30	Rote Grütze mit Vanillesoße	0,60
	A,C,G,J,L 3,4,5,6		A,C,G,J 2				A,G,J,K 4		G	
Freitag 22.01.2021	Nur Frühstücksangebot Kein Mittagstisch		Nur Frühstücksangebot Kein Mittagstisch		Nur Frühstücksangebot Kein Mittagstisch		Nur Frühstücksangebot Kein Mittagstisch			

Für kurzfristige Änderungen aufgrund von Lieferengpässen oder durch andere Schwierigkeiten bitten wir um Verständnis. Unsere Gerichte werden täglich frisch gekocht. A - N Allergenkennzeichnung / 1 - 10 Kenntlichmachung von Zusatzstoffen siehe Aushang

* Solange Vorrat reicht - Vorbestellungen erwünscht.

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)