

ständige
Qualitätskontrolle
gemäß HACCP

Speiseplan - Casino Kreishaus

geöffnet für jedermann

Integrationsbetrieb der
Lebenshilfe

46. Woche vom 14.11.2022 bis 18.11.2022

Tag / Datum	Gericht I	€	Gericht II vegetarisch	€	Gericht III	€	Gericht IV	€	Dessert	€
Montag 14.11.2022	Ungarisches Rindergulasch mit Nudeln und Bohnensalat	5,20	Rote-Pesto-Gnocchi mit gebratenem Broccoli und Hirtenkäsewürfeln	3,50			Bunter Salatteller mit frischen Obststücken und Salatsoße	3,30	Fruchtjoghurt	0,60
	A,C,G,J 1,3,4,5,6 X		A,G,J,C 6				K 4		G	
Dienstag 15.11.2022	Hacksteak mit Schmorzwiebeln, mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln	4,50	Westfälische Reibekuchen mit Apfelmus	3,10	Pizza Diavolo mit Chorizo-Salami, Pepperonischeiben, roten Zwiebeln und Käse	3,60	Bunter Salatteller mit Fleischbällchen, Croutons und Salatsoße	3,30	Pistazienpudding	0,60
	A,C,G,J,L 1,3,5		A,C 4		A,G,J 1,3,4,5,6		A,C,G,K 4		G,E	
Mittwoch 16.11.2022	Gebratenes Putensteak mit Tomaten-Chilli-Butter, Pommes Frites und Salat	5,40	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, Soße Bearnaise und Toscanagemüse	3,30	Frische Apfelpfannkuchen mit Vanillesoße	2,90	Caesar's Salat mit gekochtem Ei, Grana Padano und Croustini	3,50	Mandarinen - Quarkspeise	0,60
	A,G,J 4,6		A,C,G,J 6		A,C,F,G,H		A,K 4		G	
Donnerstag 17.11.2022	Knuspriges Fischfilet mit Broccoli-Romanesco-Gemüse an Limonen-Hollandaise und Kräuterkartoffeln	5,70	Vegetarische Erbsensuppe mit Bockwurst	2,50 3,20	Chili Con Carne mit Käsecreme und Taccos	4,00	Bunter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen, Mais, Croutons und Dressing	3,30	Vanillecreme mit Schokosoße	0,60
	A,D,G,J 4		A,C,G,J 2		A,C,F,G,J 1,3,5,6		A,K 4		A,C,F,G,H	
Freitag 18.11.2022	Frisch aus der Pfanne: Gebratener Lachs-Focaccia-Spieß an Ratatouillegemüse und Cremiger Polenta	6,20	Quiche mit Spinat, Ziegenfrischkäse und Sonnenblumenkernen, Creme fraiche	3,40			Bunter Salatteller mit Gemüsebällchen, Croutons und Salatsoße	3,30	Dessert	0,60
	A,D,G,J,K 6 X		A,C,G,H,J				A,C,G,K 4		G	

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

Casino Kreishaus

Allergene und Zusatzstoffe

A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebs- / Schalentiere
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnuss
F	Soja
G	Milch und Milchprodukte
H	Schalenfrüchte
I	Sesam
J	Sellerie
K	Schwefeldioxid
L	Senf
M	Weichtiere
N	Lupine

1	Mit Farbstoff (z.B. Beta Karotin oder Zuckercouleur)
2	Mit Nitritpökelsalz
3	Mit Konservierungsstoff
4	Mit Antioxidationsmittel
5	Mit Süßungsmittel
6	Mit Säuremittel (Zitronensäure)
7	Mit Phosphat
8	Geschmacksverstärker
9	Geschwärzt
10	Enthält eine Phenylalaninquelle
#	Schweinefleisch

Sollten Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung.

Trotz großer Sorgfalt bei der Zubereitung unserer Speisen können Spuren von Allergenen in unseren Produkten nicht ausgeschlossen werden