

ständige  
Qualitätskontrolle  
gemäß HACCP

# Speiseplan - Casino Kreishaus

Integrationsbetrieb der  
Lebenshilfe

## geöffnet für jedermann

23.KW

03.06.2024 bis 07.06.2024

Tag / Datum	Menü I	€	Menü II vegetarisch	€	Menü III	€	Menü IV	€	Dessert	€
Montag 03.06.2024	Ungarisches Rindergulasch mit Nudeln und Bohnensalat	6,80	Rote-Pesto-Gnocchi mit gebratenem Broccoli und Hirtenkäsewürfeln	5,20	Veganer Linsen- Burger mit Pepperjam und Veganer Sosse,Kartoffellwedges	6,80	Bunter Salatteller mit Falafel und Salatsoße	4,80	Fruchtjoghurt	0,95
	<b>A,C,G,J</b> 1,3,4,5,6 <b>X</b>		<b>A,G,J,C</b> 6		<b>A,F,J</b> 6		<b>K</b> 4,5,6		<b>G</b>	
Dienstag 04.06.2024	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln, Rote Beete Salat	6,80	Westfälische Reibekuchen mit Apfelmus	4,40	Pizza mit eingelegten Paprikastreifen, Zwiebeln und Artischocken, mit Mozzarella überbacken	4,70	Bunter Salatteller mit Fleischbällchen, Croutons und Salatsoße	4,70	Pistazienpudding	0,95
	<b>A,C,G,J,L</b> 3,4,5,6,#		<b>A,C</b> 4,6		<b>A,G,J</b> 3,4,5,6		<b>A,C,G,K</b> 4,5,6		<b>G,E</b>	
Mittwoch 05.06.2024	Gebratener Geflügelspieß mit Tomaten-Chilli-Butter, Pommes Frites und Salat	6,70	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, Soße Bearnaise und Toscanagemüse	5,00	Bobotie (Afrikanischer Hackfleischauflauf),mit Mango-Chutney,gelbem Basmatireis und grünem Salat mit Zitronendressing	6,20	Caesar´s Salat mit gekochtem Ei, Grana Padano und Croustini	4,80	Mandarinen - Quarkspeise	0,95
	<b>A,G,J</b> 4,6		<b>A,C,G,J</b> 6		<b>A(Weizen),C,G,Zimt, 6</b>		<b>A,C,G,K</b> 4,5,6		<b>G</b>	
Donnerstag 06.06.2024	Knuspriges Fischfilet mit Gemüse der Saison,Hollandaise und Kräuterkartoffeln	6,80	Veg. Kohlrabieintopf mit Kurkuma und Curry ,garniert mit Kräuterschmand und Walnüssen,auf Wunsch mit Naturreis	3,50 --- 4,20 mit Wur st	Chili Con Carne mit Käsecreme und Taccos	5,50	Bunter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen, Mais, Croutons und Dressing	4,80	Vanillecreme mit Schokosoße	0,95
	<b>A,D,G,J</b> 4		<b>A,G,J</b> 6,#		<b>A,C,F,G,J</b> 1,3,5,6,#		<b>A,K</b> 4,5,6		<b>G</b>	
Freitag 07.06.2024	<u>Frisch aus der Pfanne:</u> Seelachsspieß "Green Lemon" auf Ratatouillegemüse ,dazu Cremige Polenta	6,80	Quiche mit Spinat, Ziegenfrischkäse und Sonnenblumenkernen, Creme fraiche	4,70	Tagesgericht		Bunter Salatteller mit Gemüsebällchen, Croutons und Salatsoße	4,60	Dessert	0,95
	<b>A,D,G,J,L,K</b> 6		<b>A,C,G,H,J</b>				<b>A,C,G,K</b> 4,5,6		<b>G</b>	

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

Das "Casino Kreishaus ist verpflichtet von Besuchern oder Gästen, die nicht Mitarbeiter des Kreishauses sind, einen Aufschlag von 1,50 € zu berechnen

Zum Mitnehmen unserer Gerichte ,bieten wir ab sofort Mehrweggeschirr gegen eine Leihgebühr an

Sowohl externen als auch internen Gästen ,müssen wir für Mittags-Gerichte zum Mitnehmen, einen Aufschlag von 1,50 € berechnen

# 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