



# Speiseplan - Casino Kreishaus

## geöffnet für jedermann

Integrationsbetrieb der  
Lebenshilfe

29. Woche

15.07.2024

19.07.2024

| Tag / Datum              | Menü I  | €    | Menü II vegetarisch   | €                     | Menü III   | €    | Menü IV   | €                     | Dessert                   | €    |
|--------------------------|---|------|---|-----------------------|--|------|---|-----------------------|---------------------------|------|
| Montag<br>15.07.2024     | Hähnchenschnitzel mit Thymianjus, buntem Bohnenragout und Gnocchi   | 5,90 | Veganes Rotes Linsencurry, mit Cocosmilch, Möhren, Lauch, Ingwer und Basmatireis            | 4,50                  | Mexican Hot Dog mit Chillicheese-Sauce, Schmorzwiebeln, bacon und Jalapenos, Kartoffelwedges       | 5,80 | Täglich frisches Salatbuffet inkl. Dressing<br>kleiner Teller<br>.....<br>Großer Teller | 3,00<br>.....<br>5,50 | Fruchtjoghurt             | 1,00 |
|                          | <b>A,C,J,G,K</b>  |      | <b>G,H,I</b>  |                       | <b>A,C,G,E</b> 2,3,4,5,6,#   |      |   |                       | <b>G</b>                  |      |
| Dienstag<br>16.07.2024   | Spaghetti mit Fleischsoße, geriebenem Käse und Rucolasalat  | 5,40 | Backkartoffel mit Frankfurter Grüner Sauce und Salat  | 4,50                  | Marillenkügelchen mit Mohnbutter und Vanillesosse  | 3,80 | Täglich frisches Salatbuffet inkl. Dressing<br>kleiner Teller<br>.....<br>Großer Teller | 3,00<br>.....<br>5,50 | Schokoladenpudding        | 1,00 |
|                          | <b>A,J,G,K</b> 4,#  |      | <b>C,G,L</b> 1,5  |                       | <b>A,C,G</b>   |      |   |                       | <b>A,G</b>                |      |
| Mittwoch<br>17.07.2024   | Gebratenes Schweinenackensteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Cole slaw Salat                           | 6,10 | Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern<br>.....<br>auf Wunsch mit Matjessalat in Hausfrauensauce | 3,80<br>.....<br>5,60 | Lahmacun mit Joghurtsauce  | 4,90 | Täglich frisches Salatbuffet inkl. Dressing<br>kleiner Teller<br>.....<br>Großer Teller | 3,00<br>.....<br>5,50 | Pfirsichquark             | 1,00 |
|                          | <b>A,F,G,J</b> 4, #   |      | <b>A,G,D</b> 3,4,5,6  |                       | <b>A,F,K,</b> 4  |      |   |                       | <b>G</b>                  |      |
| Donnerstag<br>18.07.2024 | Paniertes Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speck und Zwiebeln, Kartoffelstampf und grüne Bohnen           | 6,80 | Vegetarischer Möhren-Kartoffeleintopf<br>.....<br>mit Wiener Wurst                          | 3,50<br>.....<br>4,20 | Fleischtomate mit Hirtenkäsefüllung auf Paprika-Tomatenreis, mit Pestosauce und griechischem Salat | 4,70 | Täglich frisches Salatbuffet inkl. Dressing<br>kleiner Teller<br>.....<br>Großer Teller | 3,00<br>.....<br>5,50 | Ricottacreme mit Früchten | 1,00 |
|                          | <b>A,C,D,G,J</b> #  |      | <b>A,G,J</b> 2,#  |                       | <b>A,C,G,H,</b> 3,5  |      |   |                       | <b>G</b>                  |      |
| Freitag<br>19.07.2024    | <b><u>Frisch aus der Pfanne:</u></b><br><b><u>Hähnchen Süß-Sauer mit knackigem Gemüse und Basmatireis</u></b> | 6,80 | Fenchel-Süßkartoffel-Auflauf mit Sesam-Feta-Kruste und Dattel-Dip                           | 4,60                  | Tagesgericht   |      | Täglich frisches Salatbuffet inkl. Dressing<br>kleiner Teller<br>.....<br>Großer Teller | 3,00<br>.....<br>5,50 | Dessert                   | 1,00 |
|                          | <b>E,F,G,J</b> 4,5,6  |      | <b>A,G,I,J</b> 4  |                       |  |      |   |                       | <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 Mehrweggeschirr gegen eine Leihgebühr an

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

# 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