

# Speiseplan - Casino Kreishaus

Integrationsbetrieb der  
Lebenshilfe

ständige  
Qualitätskontrolle  
gemäß HACCP

42 Woche

14.10.2024

18.10.2024

Tag / Datum	Menü I: 5,50 €	Menü II: 6,50 €	Menü III: zum Tagespreis €	Menü IV: Salatbuffet €	Dessert	€	
Montag 14.10.2024	Gefüllte Paprikaschote mit Grünkernsoße und Pilavreis	Paprikaschote mit Hackfleisch gefüllt und Pilavreis,dazu eine pikante Tomatensosse	All American Burger mit Tomatensoße, Schmelzkäse, Tomaten und Zwiebeln, Kartoffelwedges	6,20	Täglich frisches Salatbuffet inkl. Dressing kleiner Teller ..... Großer Teller	3,00 --- 5,50	Fruchtjoghurt  1,00
	<b>A,C,F,G</b>	<b>A,C,G,K,L</b> #	<b>A,C,G,J,L</b> 3,4,5,6		<b>Allergeninfo lt. Aufsteller</b>	<b>G</b>	
Dienstag 15.10.2024	Knuspriges Hähnchenschnitzel mit hausgemachtem Nudelsalat	Überbackene Weizentortilla gefüllt mit Hähnchenfleisch, Mais, Bohnen und Paprika, Avocadocreme	Kräuter-Käse-Spätzle mit buntem Gemüse und Sahnesoße	4,50	Täglich frisches Salatbuffet inkl. Dressing kleiner Teller ..... Großer Teller	3,00 --- 5,50	Tiramisucreme  1,00
	<b>A,C,G,H,J,L</b> 3,4,5,6	<b>A,C,F,G,J</b> 3,4,7	<b>A,C,G</b>		<b>Allergeninfo lt. Aufsteller</b>	<b>G</b>	
Mittwoch 16.10.2024	Geflügelragout Indonesia mit Reis dazu Chinakohlsalat in Mandarinen- Sahnedressing	Jägerschnitzel mit gemischtem Salat und Pommes frites	Spaghetti mit fruchtiger Tomaten - Basilikum - Soße und Rucolasalat	4,50	Täglich frisches Salatbuffet inkl. Dressing kleiner Teller ..... Großer Teller	3,00 --- 5,50	Himbeerquark  1,00
	<b>A,C,G</b> 1,5	<b>A,C,G,J</b> 2,#	<b>A,G,F</b>		<b>Allergeninfo lt. Aufsteller</b>	<b>G</b>	
Donnerstag 17.10.2024	Spinat-Ricotta Canneloni mit Gemüsesoße und Käse überbacken	Gebratenes Fischfilet mit Remouladensoße und warmem Kartoffelsalat mit Frühlingslauch und Radieschen	Vegetarischer Puszta - Eintopf mit Reis mit Fleischbällchen	3,50 --- 5,00	Täglich frisches Salatbuffet inkl. Dressing kleiner Teller ..... Großer Teller	3,00 --- 5,50	Rote Grütze mit Vanillesoße  1,00
	<b>A,C,G,J</b>	<b>A,C,G,J,L</b> 3,4,5,6	<b>A,C,G,J,L</b> 3,4,5,6,#		<b>Allergeninfo lt. Aufsteller</b>	<b>G</b>	
Freitag 18.10.2024	Wrap mit Hähnchenstreifen oder vegetarisch, und Curry- Dip	Frisch aus der Pfanne: Gebratene Fischwürfel auf Currygemüserais, Paprikasoße und Salat	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	4,40	Täglich frisches Salatbuffet inkl. Dressing kleiner Teller ..... Großer Teller	3,00 --- 5,50	Dessert  1,00
	<b>A,C,H</b> 1,5,6,8	<b>A,C,D,G,J</b> 3,8,5,6	<b>A,C,G,J,L</b>		<b>Allergeninfo lt. Aufsteller</b>	<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 Allergenkezeichnung / 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.

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

Zum Mitnehmen unserer Gerichte bieten wir gegen eine Leihgebühr praktisches Mehrweggeschirr an.

# 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