



Speiseplan - Casino Kreishaus

Integrationsbetrieb der Lebenshilfe

10. Woche 03.03.2025 07.03.2025

Tag / Datum	Menü I: 5,50 €	Menü II: 6,50 €	Menü III: zum Tagespreis €	Salatbuffet €	Dessert €
Montag 03.03.2025	Mexican Hot Dog mit Chilicheese-Sauce, Schmorzwiebeln, Bacon und Jalapenos, Kartoffelwedges	Hähnchenschnitzel mit Thymianjus, Pfannengemüse und Kräuter-Gnocchis	Veganes Rotes Linsencurry mit Cocosmilch, Möhren, Lauch, Ingwer und Basmatireis	4,50 Täglich frisches Salatbuffet inkl. Dressing kleiner Teller 3,00 Großer Teller 5,50	Fruchtjoghurt 1,00
	A,C,G,E 2,3,4,5,6,#	A,C,J,G,K	G,H,I	Allergene tägl.ausgeschildert	G
Dienstag 04.03.2025	Spaghetti mit Fleischsoße, geriebenem Käse und Rucolasalat	Kasslernackn mit einer pikanten Biersoße, dazu Dicke Bohnen und Bratkartoffeln	Backkartoffel mit Frankfurter Grüner Sauce und Salat 4,50 wahlweise mit Räucherlachs 6,00	3,00 Täglich frisches Salatbuffet inkl. Dressing kleiner Teller 3,00 Großer Teller 5,50	Schokoladenpudding 1,00
	A,J,G,K 4,#	A,F,G,I,J 2,#	C,G,L 1,5	Allergene tägl.ausgeschildert	A,G
Mittwoch 05.03.2025	Lahmacun mit Joghurtsoße + einem Glas hausgemachten Ayran (Joghurt drink gesalzen) aus unserer Salatbar (einzeln 1,00 €)	Gebratenes Schweinenackensteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Coleslaw Salat	Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern + saurer Gurke 4,50 auf Wunsch mit Matjessalat in Hausfrauensoße 6,00	3,00 Täglich frisches Salatbuffet inkl. Dressing kleiner Teller 3,00 Großer Teller 5,50	Pfirsichquark 1,00
	A,F,K 4	A,F,G,J 4, #	A,G,D 3,4,5,6	Allergene tägl.ausgeschildert	G
Donnerstag 06.03.2025	Fleischtomate mit Hirtenkäsefüllung auf Paprika-Tomatenreis mit Pestosoße und griechischem Salat	Paniertes Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speck und Zwiebeln, Kartoffelstampf und grüne Bohnen	Vegetarischer Möhren-Kartoffeleintopf 3,50 mit Bock-Wurst 5,50	3,00 Täglich frisches Salatbuffet inkl. Dressing kleiner Teller 3,00 Großer Teller 5,50	Ricottacreme mit Früchten 1,00
	A,C,G,H 3,5	A,C,D,G,J,L #	A,C,D,G,J #	Allergene tägl.ausgeschildert	G
Freitag 07.03.2025	Fenchel-Süßkartoffel-Auflauf mit Sesam-Feta-Kruste, Dattel-Dip und gem.Salat	Frisch aus der Pfanne Hähnchenbrust süß-sauer mit knackigem Asiagemüse, pikanter Soße & Basmatireis	Germknödel-Marille mit Mohnbutter, warmen Fruchtkompott und Vanillesoße	4,50 Täglich frisches Salatbuffet inkl. Dressing kleiner Teller 3,00 Großer Teller 5,50	Dessert 1,00
	A,G,I,J 4	A,G,I,J 4	A,C,G	Allergene tägl.ausgeschildert	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

Das "Casino Kreishaus" ist eine Betriebskantine. Besucher & Gästen sind herzlich willkommen und zahlen nur einen kleinen Obulus von 1,50 Euro zuzüglich. 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