

Casino in der H.M.A. 103

Speisekarte vom 10.06.2019 bis 14.06.2019

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Feiertag // Pfingstmontag		(1268)	-/-	-	

DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Gelber Erbseneintopf mit Kasseler	(78)	-/620	A,I	2,60 2,60
<i>Hausmannskost</i>	Schweinekotelett mit Erbsen und Salzkartoffeln	(3066)	850/3556	M,A,C	4,60 4,10
<i>Hausmannskost</i>	Ungarisches Gulasch mit Nudeln	(2090)	2360/780	Aa,I	4,40 4,40
<i>Vegetarisches</i>	Rahm-Waldpilzpfanne mit Semmelknödel	(980)	2842/680	A,G	4,10 4,10

MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Hühnersuppe mit Nudeln	(17)	1588/380	I	2,60 2,60
<i>Hausmannskost</i>	Fleischkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln, Salatbeilage und süßem Senf	(2483)	3146/7522,3,10,C,J		4,60 4,10
<i>Asiatisch</i>	Kokos-Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüse-Thai-Basilikum und Basmatireis	(294)	3093/740	A,F,I,O	4,40 4,40
<i>Vegetarisches</i>	Vegetarische Frühlingsrolle auf Glasnudelsalat und süßer Chilisoße	(1434)	2131/510A,C,O,8,F,I		4,10 4,10

DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Vegetarische Linsen-Suppe	(2586)	-/420	I	2,60 2,60
<i>Nudelgericht</i>	Spaghetti »Bolognese«	(579)	3553/850A,I,O,7,G		4,40 3,90
<i>Hausmannskost</i>	Schaschlik-Pfanne mit Fleischwürfeln, Leber, Paprika, Zwiebeln, Gewürzgerken und Kartoffeln	(562)	2299/860	A,7,2	4,40 4,40
<i>Vegetarisches</i>	Mandelbrokkoli mit Sourcream und Ofenkartoffel	(2592)	2453/587	G,	4,10 4,10

FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf & Suppe</i>	Eintopf nach Angebot	(38)	-/-	A,I	2,60 2,60
<i>Fluss und Meer</i>	Gebratener Seelachs mit Dampfkartoffeln, Blumenkohl Gemüse und Kerbelsoße	(2920)	3553/850	A,D,G,	4,60 4,10
<i>Geflügelgericht</i>	Putengyros mit Zwiebeln, Tzaziki und Wedges	(2212)	3894/930	G,O	4,40 4,40
<i>Süßspeise</i>	Hefeklöße mit Kirschen	(2680)	1338/320	A,G,C	4,10 4,10

Casino_der_H.M.A._103
 Homepage: www.essenzeit.de mit allen Angeboten

Ansprechpartner in allen Fragen: Herr Siegl
 Telefon: 03 31 / 7452331, Telefax 03 31 / 7452333
 Pächter: Jens Uwe Poel

info@essenzeit.de
 "Das essenzeit CATERING Team wünscht guten Appetit!"

Zusatzstoffe:
 1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker5: geschwefelt, 6: geschwärzt, 7: mit Süßungsmittel, 8: mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 9: enthält eine Penylalaninquelle (zusätzlich zur Angabe "mit Süßungsmittel"), 10: mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen), 11: mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 12: mit Eiklar (bei Fleischerzeugnissen), 13: mit Alkohol, 14: chininhaltig, 15: koffeinhaltig
 *: aus ökologischem Landbau

Allergene:
 A = enthält glutenhaltiges Getreide (a = Weizen sowie Dinkel und Khorasan-Weizen, b = Roggen, c = Gerste, d = Hafer), B = enthält Krebstiere, C = enthält Ei, D = enthält Fisch, E = enthält Erdnuss, F = enthält Soja, G = enthält enthält Milch (einschließlich Laktose), H = enthält Schalenfrüchte (a = Mandeln, b = Haselnüsse, c = Walnüsse, d = Kaschunüsse, e = Pecanüsse, f = Paranüsse, g = Pistazien, h = Macadamia- oder Queenlandnüsse), I = enthält Sellerie, J = enthält Senf, K = enthält Sesam, L = enthält Schwefeldioxid und Sulphite, M = enthält Lupine, N = enthält Weichtiere

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe kann trotz aller Vorsicht daher nicht ausgeschlossen werden. Bei fehlender Deklaration werden Sie sich an unser Service- und Ausgabepersonal. Wir stehen Ihnen jederzeit gerne für Rückfragen zur Verfügung.