

# Casino in der H.M.A. 103

## Speisekarte vom 23.03.2020 bis 27.03.2020

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Grüne Bohneneintopf mit Kartoffeln und Kassler	(1463) 1839/440	2,3	2,80	2,80
<i>Hausmannskost</i>	Schweinerückensteak mit Pilzrahmsouße und Kroketten	(570) 4012/960	A,G	5,00	4,50
<i>Vegan</i>	Blumenkohlcurry mit Möhren, Brokkoli, Süßkartoffeln dazu Reis	(1083) 2805/670	A,F,G	4,40	4,40
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Brandenburger Kartoffelsuppe mit Zwiebeln und Speck	(1290) 2550/610	2,3,A,I	2,80	2,80
<i>Hausmannskost</i>	Paprikagulasch mi Nudeln	(618) 3684/880	Aa,	4,80	4,30
<i>Vital und Gesund</i>	Bohnen-Tomaten Quiche mit Radichiosalat und Avocado-Joghurt	(3228) -/590	A,C,G,O	4,50	4,50
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Brandenburger Kartoffelsuppe mit Zwiebeln und Speck	(1290) 2550/610	2,3,A,I	2,80	2,80
<i>Nudelgericht</i>	Spaghetti »Bolognese« mit Käse	(579) 3553/850	A,I,O,7,G	4,80	4,30
<i>Vegetarisches</i>	Zwei Senfeier mit Kartoffelpüree und Möhrensalat	(950) 2717/610	Aa,C,G,J	4,50	4,50
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Geschirr Mehrweg to go ... 5 Euro Pfand	(3316) -/-	-		
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Möhreneintopf mit Schweinefleisch	(2272) 1755/420	A	2,80	2,80
<i>Hausmannskost</i>	Kasslerbraten mit Sauerkraut und Kartoffeln	(421) 3657/875	Aa,J,7,10	5,00	4,50
<i>Vegan</i>	Asiatische Bratnudeln mit Gemüse Röstzwiebeln	(1406) 2416/578	A,a,K,2	4,20	4,20
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Geschirr Mehrweg to go ... 5 Euro Pfand	(3316) -/-	-		
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Möhreneintopf mit Schweinefleisch	(2272) 1755/420	A	2,80	2,80
<i>Fluss und Meer</i>	Matjesfilet - Hausfrauen Art - mit Salzkartoffeln	(716) 3266/780	G,D,4,2	4,90	4,40
<i>Vegetarisches</i>	»Pasta all'arrabbiata« mit Oliven und Rucola; wahlweise mit geriebenem Käse	(1426) 2453/587	A,8	4,40	4,40
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Geschirr Mehrweg to go ... 5 Euro Pfand	(3316) -/-	-		

Casino\_der\_H.M.A.\_103  
Homepage: [www.essenzeit.de](http://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 Außgabepersonal. Wir stehen Ihnen jederzeit gerne für Rückfragen zur Verfügung.