

# Casino in der H.M.A. 103

## Speisekarte vom 14.09.2020 bis 18.09.2020

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Vegetarische Linsen-Suppe	(2586) 1758/420	I	2,80	2,80
<i>Hausmannskost</i>	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelbrei	(260) 3260/780	I, G, Aa, 3	4,90	4,40
<i>Vegetarisches</i>	Pastapfanne "Pesto Rosso" mit Kirschtomaten und Käse	(2261) 3140/750	Aa, G, O	4,40	4,40
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Weißkohleintopf mit Kartoffeln und Hackfleisch	(29) 2131/510	Aa, I	2,80	2,80
<i>Hausmannskost</i>	»Königsberger Klopse« mit Gemüse, Kartoffeln und Kapernsoße	(420) 3260/780	C, A, G	4,90	4,40
<i>Vegetarisches</i>	Bohnen-Tortilla mit Ajvarrahm	(1277) 2721/650	Aa, M, C, G	4,40	4,40
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Soljanka mit Saure Sahne	(190) 2549/610	2,7, Aa	3,80	3,80
<i>Fluss und Meer</i>	Seelachs -gebraten- mit Bärlauchhollandaise, Gemüse und Kartoffeln	(760) -/830	Aa, D, G, C	5,00	4,50
<i>Vegan</i>	Vegan: Kichererbsen-Gemüse-Curry mit Reis	(3087) 1905/455	Aa, I, M	4,40	4,40
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Puszta-Topf mit Paprika und Kartoffeln	(3020) 1046/250	A, I	2,80	2,80
<i>Nudelgericht</i>	Pasta "Bolognese" mit geriebenem Käse	(2633) -/630	A, Ga	4,80	4,30
<i>Vegetarisches</i>	Rahm-Waldpilzpfanne mit Böhmisches Knödeln	(980) 2842/680	A, G	4,40	4,40
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Eintopf nach Angebot	(38) -/	A, I	2,80	2,80
<i>Fluss und Meer</i>	»Paella Valenciana« mit Seelachs, Schrimps, Hähnchen und Gemüse	(462) 3573/85	B, D, F, I, O, 4	4,80	4,30
<i>Hausmannskost</i>	»Königsberger Klopse« mit Gemüse, Kartoffeln und Kapernsoße	(420) 3260/780	C, A, G	4,90	4,90
<i>Süßspeise</i>	Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelkompott und Vanillesoße	(1345) 2591/620	G, Aa, C	4,40	4,40

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 Konservierungsstoff; mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker; 5: 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.