

Casino in der H.M.A. 103

Speisekarte vom 19.07.2021 bis 23.07.2021

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Vegetarisches	Kohlrabieintopf	(3205) 1715/410	A, G	3,00	3,00
Nudelgericht	Pasta »Bolognese«	(579) 3553/850A,I,O,7,G		4,50	4,00
Vegetarisches	Kräuterquark mit Kartoffeln und Lausitzer Leinöl	(1162) 2596/620	G	4,40	4,40

DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Vegan	Veganes Linsen-Curry-Süppchen	(2404) 1340/320	Aa,I	3,30	3,30
Hausmannskost	Schnitzel »Jäger Art«, mit Pilzrahmsauce, und Kroketten	(409) 3929/940	Aa,O,	5,00	4,50
Fluss und Meer	Matjesfilet - Hausfrauen Art - mit Salzkartoffeln	(716) 3266/780	G,D,4,2	4,90	4,90
Vegetarisches	Soja-Geschnetzeltes mit Pilzrahmsauce und Kroketten	(3414) -/-	-	4,80	4,80

MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Vegan	Karotten-Tomatensuppe	(3299) 1464/350	Aa	3,30	3,30
Hausmannskost	Boulette mit Sommergemüse und Kartoffeln	(1910) 3977/950C,J,I,M,A		5,00	4,50
Vegetarisches	Reisbratlinge mit Salatbeilage dazu Kräuter-Dip	(2303) 2677/640	G,C	4,80	4,80

DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Vegetarisches	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark und mediterranes Gemüse	(1320) 3723/890	G	4,80	4,80
Geflügelgericht	Hähnchenkeule mit Paprika-Letscho und Pommes Frites	(2621) 3659/874	3,O,Aa	5,00	4,50
Fluss und Meer	Seelachs gebraten mit Spinat und Kartoffeln	(3217) 4103/980Aa,D,O,G		5,00	5,00

FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Vegetarisches	Kartoffelaufguss mit Kräuterröhrei an Joghurt-Gurkensalat	(3371) 2719/650	Aa,C,D,	4,80	4,80
Hausmannskost	Currywurst mit Pommes frites und Salatbeilage	(278) 3472/830	2,3,7,G	5,00	4,50
Süßspeise	Milchreis mit Apfelmus und Zucker & Zimt	(2323) 2135/510	G,A	4,20	4,20
Fluss und Meer	Fischsuppe	(3191) 520/2184	J,A,D,F	3,80	3,80

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

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.

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