

Bistro

Speisekarte vom 18.03.2019 bis 22.03.2019

MONTAG

<i>Eintopf & Suppe</i>	Grüner Bohneneintopf mit Schweinefleisch	(815) -/560	5,A,I	3,20
<i>Hausmannskost</i>	Schweinekotelett mit Pilzrahmsauce und Kartoffeln	(570) 4012/960	d,f	4,70
<i>Nudelgericht</i>	Dänische Wurstnudeln	(293) 2926/700	J,I,3,2A	4,60
<i>Vegetarisches</i>	Kräuterquark mit Kartoffeln und Lausitzer Leinöl	(1162) -/620	G	4,50

DIENSTAG

<i>Eintopf & Suppe</i>	Scharfe Hühner-Suppe mit Kokosmilch und Chili	(93) 1337/320	I,G	3,20
<i>Hausmannskost</i>	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	(260) 3260/780	J,I,G,A	4,70
<i>Hausmannskost</i>	Ungarisches Gulasch mit Nudeln	(2090) 2360/780	A,I	4,60
<i>Vegetarisches</i>	Veganes Chili sin Carne, mit Bohnen, Mais und Sojahack dazu Reis	(2795) 2035/487	M,F,A	4,50

MITTWOCH

<i>Eintopf & Suppe</i>	Mexikanischer Roter-Feuer-Bohnen-Topf	(1641) 2006/480	A,M,I	3,20
<i>Hausmannskost</i>	Rinderleber »Berliner Art« mit Zwiebeln, Äpfel und Püree	(2461) 3135/750	A,	4,70
<i>Nudelgericht</i>	Pasta "Bolognese" mit geriebenem Käse	(2633) -/630	A,G	4,60
<i>Vegetarisches</i>	Eierragout mit Mischgemüse und Reis	(300) -/670	8,G,A,	4,50

DONNERSTAG

<i>Eintopf & Suppe</i>	Soljanka mit Saure Sahne und Zitrone	(190) 2549/610	2,7,A,J	3,50
<i>Hausmannskost</i>	Hackbraten mit Mischgemüse und Kartoffeln	(2961) 3556/850A,C,I,M,G		4,70
<i>Hausmannskost</i>	Gyros mit Tzatziki, Langkornreis und frischem Salat	(346) 3887/930A,G,I,8,O		4,60
<i>Vegetarisches</i>	Gnocchi mit frischen Kräutern, Gemüse und Käsesauce	(1002) -/610	C	4,50

FREITAG

<i>Eintopf & Suppe</i>	Eintopf nach Angebot	(38) -/	A,I	3,20
<i>Fluss und Meer</i>	Seelachs in Eihülle mit Tomatensoße, Gemüse und Reis	(763) 3176/760	A,C,D	4,70
<i>Hausmannskost</i>	»Königsberger Klopse« mit Möhren, Kartoffeln und Kapernsoße	(420) 3260/780	C,A,G	4,60
<i>Vegetarisches</i>	»Pasta all'arrabbiata« mit Oliven und Rucola; wahlweise mit geriebenem Käse	(1426) 2453/587	A,8	4,50
<i>Süßspeise</i>	Grießbrei mit Kirschen	(1121) -/620	A,G	4,00

Casino
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
"DasessenzeitCATERING 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 Außgabepersonal. 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 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