

Bistro

Speisekarte vom 13.05.2019 bis 17.05.2019

MONTAG

<i>Eintopf & Suppe</i>	Möhreneintopf mit Schweinefleisch	(2272) 1755/420 A	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Schweinerückensteak mit Pilzrahmsoße und Pommes Frites	(570) 4012/960 d,f	4,20
<i>Hausmannskost</i>	Topfwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln	(637) 3632/869A,J,2,3,7,a	4,10
<i>Vegetarisches</i>	Karotten-Quiche mit Schnittlauchdip und Salatbeilage	(1591) 2719/650 A,G,C	4,00

DIENSTAG

<i>Eintopf & Suppe</i>	Kichererbsentopf mit Chili, Koriander, Blattpetersilie und Rindfleisch	(3005) 2052/490 I,M	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Kohlroulade mit Kartoffeln	(418) 3051/730 A,2,3	4,20
<i>Nudelgericht</i>	Dänische Wurstnudeln	(293) 2926/700 3,2Aa	4,10
<i>Vegan</i>	Vegan: Sesam-Möhren mit Kräutern, Soja-Kohlrabirahm und Röstis	(2622) 1914/458 A,F,K	4,00

MITTWOCH

<i>Eintopf & Suppe</i>	Weißkohleintopf mit Kartoffeln und Hackfleisch	(29) 2131/510 A,I,1,10	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Schnitzel mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln	(366) 4103/980 A,C,I,M	4,20
<i>Hausmannskost</i>	Pasta mit portugiesischer Chorizo, Rucola und Käse	(1475) 3789/905A,G,8,3,2,1	4,10
<i>Vegetarisches</i>	Vegetarische Frühlingsrolle auf Glasnudelsalat und süßer Chilisoße	(1434) 2131/510A,C,O,8,F,1	4,00

DONNERSTAG

<i>Eintopf & Suppe</i>	Weißer Bohnen-Eintopf mit Rauchfleisch	(226) 2184/520 2,8,3,I,A	2,50
<i>Geflügelgericht</i>	Hähnchenkeule mit BBQ Sauce, Wedges und Cole Slaw	(2763) 3592/828 I,J,O,1,7	4,20
<i>Hausmannskost</i>	Chili con Carne	(45) 3192/760 M,A	4,10
<i>Vegetarisches</i>	Buchweizenbratlinge mit Salatbeilage und Schnittlauch-Dip	(2165) 2424/450 G,A,H,G	4,00

FREITAG

<i>Eintopf & Suppe</i>	Eintopf nach Angebot	(38) -/ A,I	2,50
<i>Fluss und Meer</i>	Seelachs gebraten mit Spinat und Kartoffeln	(3217) 4103/980Aa,D,O,G	4,20
<i>Geflügelgericht</i>	»Bami Goreng«, Bratnudeln mit Hähnchen und Gemüse	(796) 3093/740A,C,O,8,F	4,10
<i>Süßspeise</i>	Milchreis mit Erdbeeren	(3130) 2135/510 G,Aa	3,50

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 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

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 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