

Casino Speisekarte

Vollkost = alle Menüs geeignet

L = Leichte Vollkost

E = Energiedefinierte Kostformen

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

vom 27.07.26 bis 31.07.26



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Vegetarisch	Gnocchipfanne(G,A1) Tomatensoße Reibekäse(2,G) Salatbeilage M(G) 0 7,0 (BE) , 613 (kcal) , 18,37 g (F) ,	Kartoffeleintopf(G,I) Weck(A1,A3) 0 0 5,1 (BE) , 365 (kcal) , 3,64 g (F) ,	Weck(A1,A3) Salatteller C(9,A,J,C,F,G) 0 0 3,9 (BE) , 534 (kcal) , 26,00 g (F) ,	Veget. Chili(F,I) Grünkohl-Hanfbällchen(I,A1) Salatbeilage M(G) 0 3,2 (BE) , 403 (kcal) , 19,34 g (F) ,	Jägerpfanne veget.(1,C,G,I,A1,A4) Spätzlebeilage(C,A1) Salatbeilage M(G) 0 3,7 (BE) , 445 (kcal) , 21,90 g (F) ,
Menü 2	Fischfilet gegrillt(D,G) Broccoligemüse Kartoffeln 0 L+E 1,9 (BE) , 282 (kcal) , 3,37 g (F) ,	Rinderhacksteak(J,C,G,A1) Bohnen-Tomatengemüse Kartoffelpüree(3,G) Bratensoße E 3,0 (BE) , 387 (kcal) , 12,98 g (F) ,	Hähnchenbrustfilet Kaisergemüse Kartoffelpüree(3,G) Bratensoße L+E 2,5 (BE) , 319 (kcal) , 5,04 g (F) ,	Lyoner(2,3,8,J) Kohlrabi-Möhrengemüse Kartoffeln Senf(9,J) L+E 2,0 (BE) , 680 (kcal) , 46,91 g (F) ,	Hokifilet Meuniere Kartoffelsalat Remouladendip 0 0,0 (BE) , 0 (kcal) , 0,00 g (F) ,
Menü 3 Vollkost	Schw-schnitzel pan.(A1) Erbsengemüse Kartoffeln Rahmsoße E 4,5 (BE) , 464 (kcal) , 12,08 g (F) ,	Hähnchen Hawai(8,G) Bohnen-Tomatengemüse Kartoffeln Bratensoße L 2,7 (BE) , 375 (kcal) , 9,46 g (F) ,	Hackfleischbällchen(C) Reis Kapernsoße Rote Bete Salat(9,I) E 4,3 (BE) , 506 (kcal) , 23,42 g (F) ,	Ungarische Gulaschsuppe Weck(A1,A3) 0 0 L+E 2,6 (BE) , 183 (kcal) , 1,37 g (F) ,	gebratener Saumagen Blumenkohl(G) Kartoffelpüree(3,G) Senf(9,J) E 2,0 (BE) , 194 (kcal) , 5,45 g (F) ,
Menü 4	Salatbuffet 0 Pommes Frites 0 0 0 0	Salatbuffet Bandnudeln mit Pesto Rosso, Tomaten, Feta und Rucola 0 0 0 0	Salatbuffet Salatteller mit Überbackenem Bolognese Schnitzel 0 0 0	Salatbuffet 0 0 0 0 0 0	Salatbuffet 0 0 0 0 0 0

Tagesdessert

Tagesdessert

Tagesdessert

Tagesdessert

Tagesdessert

Zusatzstoffe: Farbstoffe (1), Konservierungsstoff(2), Antioxidationsmittel (3), Geschmacksverstärker (4), Geschwärtz (6), Gewächst(7), Phosphat oder Stabilisator (8), Süßungsmittel(9), Zuckerart und Süßungsmittel (10), Phenylalaninquelle bei Aspartam(11),

Allergene: Weizen (A1), Roggen (A2), Gerste (A3), Hafer (A4), Dinkel (A5), Kamut (A6), Krebstier (B), Ei (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch (G), Haselnüsse (H1), Mandeln (H2), Walnüsse (H3), Kaschunüsse (H4), Pecannüsse (H5), Paranüsse (H6), Pistazien (H7), Macadamia od. Queenslandnüsse (H8), Sellerie (I), Senf (J), Sesam (K), Schwefeldioxid ((L), Lupinen (M), Weichtiere (N), Geschwefelt(5)