

# SPEISEPLAN



01. Juli bis 05. Juli (KW 27)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Hauptkomponente</b>	Rostbratwurst <sup>(8,28,29)</sup> mit Bratensauce  **Vegane gefüllte Paprika <sup>(20-Weizen,28,29)</sup> mit Tomatensauce <sup>(28)</sup>	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" <sup>(10,20-Weizen,28,29,31)</sup> mit Essiggurken  *Orecchiette <sup>(20-Weizen,26,27,28)</sup> mit Walnuss- Erbsenpesto und Tomaten	*Bunter Salat mit Honig-Senf Dressing mit Eisbergsalat, Sojasprossen, Paprika, Erbsen, Karotten und Gurken <sup>(3,28,29,31)</sup>  Schweineschulter "Porchetta Style" gefüllt mit Kräutern und Rahmsauce <sup>(26,28)</sup>	Hähnchenbrust mit Champignonsauce <sup>(28)</sup>  **Chili sin Carne von Soja, Kidneybohnen, Mais und Paprika <sup>(25,28)</sup>	Fischstäbchen <sup>(20-Weizen,23)</sup> mit Sauce Remoulade <sup>(1,2,3,10,22,29)</sup>  *Vegetarische Frühlingsrolle, gefüllt mit Gemüse & Mungo- bohnen <sup>(20-Weizen,22,25,28)</sup>
<b>Beilagen / Gemüse</b>	*Kartoffelstampf <sup>(3,26,31)</sup>  **Tomatisierter Couscous <sup>(28)</sup>  *Frischer Rahmlauch <sup>(26,28)</sup>  **Gegrillte Aubergine	**Rahmkartoffeln <sup>(28)</sup> vegan  **Pasta "Stortelli Rigate" <sup>(20-Weizen)</sup>  **Brokkoli  **Rotkrautsalat	*Eierknöpfe <sup>(3,20-Weizen- Dinkel,28)</sup>  **Kartoffelklöße  *Geschmorter Weißkohl <sup>(28)</sup>  **Weiße Bohnen "mediterran" mit Thymian und Olivenöl <sup>(3)</sup>	*Cremige Polenta <sup>(26,28)</sup>  **Kräuterreis <sup>(28)</sup>  **Frische Kohlrabi <sup>(28)</sup>  **Geschmorte Tomaten <sup>(28)</sup>	**Kartoffelsalat <sup>(28,29)</sup>  *Egg fried Reis <sup>(22,28)</sup>  **Wok Gemüse mit Mungobohnen, Bambus und schwarzen Pilzen in Sojasauce <sup>(25,30)</sup>  **Karottensalat <sup>(2,3,11,22,25,29)</sup>
<b>Dessert</b>	€/ Portion 1,30 2,15	Obstsalat <sup>(3)</sup>	€/ Portion 1,30 2,15	Obstsalat <sup>(3)</sup>	€/ Portion 1,30 2,15

\* Fleischlos, \*\* Vegan  
*kursiv* nicht im Casino TP  
(Zusatzstoffe;Allergene= Zahlen in Klammer; siehe Aushang)

**fett** Mitarbeiterpreis bei Nutzung der  
Mitarbeiter- Chipkarte

Bitte beachten Sie auch das tägliche **Angebot vom Grill** sowie das Angebot  
an der **Salatbar!**

**Liste der ausweispflichtigen Zusatzstoffe**

1. "mit Farbstoff"
2. "mit Konservierungsstoff"
3. "mit Antioxidationsmittel"
4. "mit Geschmacksverstärker"
5. "geschwefelt"
6. "geschwärzt"
7. "gewachst"
8. "mit Phosphat"
9. "mit Milcheiweiß"
10. "mit Süßungsmittel"
11. "mit einer Zuckerart und Süßungsmittel"
12. "auf der Grundlage...(z.B. Sorbit)"
13. "enthält eine Phenylalaninquelle"
14. "kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken"
15. "chininhaltig"
16. "coffeinhaltig"
17. „mit Fettglasur“
18. "erhöhter Koffeingehalt"
19. Stärke bei Fleischprodukten

**Zutaten, die Allergien hervorrufen können, sind mit den folgenden Nummern versehen**

20. glutenhaltig
21. Schalentiere
22. Eier
23. Fisch
24. (Erd-)Nüsse
25. Soya
26. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
27. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macademianuss und Queenslandnuss)
28. Sellerie
29. Senf
30. Sesamsamen
31. Schwefeldioxyd
32. Lupinen
33. Weichtiere

***Wir weisen darauf hin, dass kein Anspruch auf Vollständigkeit der Kennzeichnung gewährleistet werden kann, da wir auch auf die Angaben unserer Zulieferer angewiesen sind.***

***Trotz sorgfältiger Bemühungen können wir eine Kreuzkontamination leider nicht gänzlich ausschließen.***