

Casino in der H.M.A. 103

Speisekarte vom 14.11.2022 bis 18.11.2022

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Minestrone di verdura - Gemüsebrühe mit Rindfleisch, Basilikum und Reis	(23) 1591/380	Aa,G,I,O	3,80	3,80
Eintopf & Suppe	Vegetarische Tomatensuppe	(58) 2549/610	2,7,Aa,G	3,30	2,80
Fleischgericht	Schweinerückensteak mit Champignonrahmsauce oder Paprikasauce und Kroketten	(181) 4012/960	A,G	5,50	5,50
Vegetarisch	Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln	(237) 2562/610	A,2,G,3	4,80	4,80
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Brandenburger Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln	(4) 1418/354	I	3,80	3,80
Vegetarisch	Brätling aus Gemüse und Linsen mit Salatbeilage und Dip	(243) 2552/610	Aa,C,G	5,30	4,80
Fleischgericht	Wurstgulasch mit Nudeln	(190) 3427/820	J,I,3,2,Aa	5,50	5,50
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	(19) 1778/254	Aa,G	3,80	3,80
Vegan	Veganes Kürbis Curry mit geröstetem Kürbis und Kichererbsen dazu Reis	(476) 2426/580	Aa,O,I,K,F	5,30	4,80
Fleischgericht	Kasslergulasch mit Rosenkohl und Kartoffeln	(132) 4016/960	Aa,G,C	5,50	5,50
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Grüne Bohneneintopf	(15) 1340/320	I,J,K	3,80	3,80
Vegetarisch	Kräuterquark mit Kartoffeln und Leinöl	(292) 2596/620	G	5,30	4,80
Fleischgericht	Pasta "Bolognese"	(154) 3553/850	A,I,O,7,G	5,50	5,50
Fischgericht	Aktion: Gebratener Seelachs mit Dill-Schmorgurken, Salzkartoffeln und Meerrettich	(200) 2874/687	Aa,D	7,50	7,50
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Grüne Bohneneintopf	(15) 1340/320	I,J,K	3,80	3,80
Vegetarisch	Kräuterquark mit Kartoffeln und Leinöl	(292) 2596/620	G	5,30	4,80
Eintopf & Suppe	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	(19) 1778/254	Aa,G	3,80	3,80
Fleischgericht	Pasta "Bolognese"	(154) 3553/850	A,I,O,7,G	5,50	5,50
Fleischgericht	Geschnetzeltes nach Züricher Art mit Pilzen und Reis	(421) 2345/560	Aa,G	5,50	5,50
Süßspeise	Grießbrei mit Kirschen	(397) 2596/620	A,G	4,50	4,50

Casino_der_H.M.A._103
Homepage: www.essenzeit.de mit allen Angeboten

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

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 = Cashewkerne, e = Pecanüsse, f = Paranüsse, g = Pistazien, h = Macadamia- oder Queenslandnüsse), I = enthält Sellerie, J = enthält Senf, K = enthält Sesam, L = enthält Schwefeldioxid und Sulphite, M = enthält Lupine, N = enthält Weichtiere

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 wenden Sie sich an unser Service- und Ausgabepersonal. Wir stehen Ihnen jederzeit gerne für Rückfragen zur Verfügung.