

Casino in der H.M.A. 103

Speisekarte vom 21.11.2022 bis 25.11.2022

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Gulaschsuppe	(16) 1775/420	Aa,G	3,80	3,80
Vegetarisch	Rührei mit Spinat und Kartoffeln	(425) 3093/740	C,Aa,G	5,30	4,80
Fleischgericht	Berliner Currywurst mit hausgemachter Soße, Pommes und Weißkrautsalat	(103) 3472/830	2,3,7,G	5,50	5,50
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Möhreneintopf mit Schweinefleisch	(24) 2550/610	2,3,A,I	3,80	3,80
Vegetarisch	Vegetarische Linsenbolognese mit Pasta	(487) 2426/610	Aa,H	5,30	4,80
Fischgericht	Kasslerbraten mit Sauerkraut und Kartoffeln	(475) 3528/840	2,3,Aa,I	5,50	5,50
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Veganer Linseneintopf mit Karotte,Sellerie,Lauch	(454) 550/2299	I,M,G	3,30	3,30
Vegan	Vegan: Ratatouille Pfanne mit Rosmarinkartoffeln	(384) 3014/720	Aa,O,J,2	5,30	4,80
Fleischgericht	Paprikagulasch vom Schwein mit Nudeln	(153) 3723/890	Aa	5,50	5,50
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Vegetarische Pastinaken-Creme-Suppe	(55) 1465/350	I,F	3,30	3,30
Eintopf & Suppe	Veganer Linseneintopf mit Karotte,Sellerie,Lauch	(454) 550/2299	I,M,G	3,30	2,80
Fleischgericht	Hähnchen-Curry mit Thai-Gemüse und Reis	(118) 2135/510	Aa,F,I,O	5,50	5,50
Fleischgericht	Kassler mit Grünkohl und Kartoffeln	(135) 5146/1230	Aa,2,3,I	5,50	5,50
Vegetarisch	Kartoffel- Auflauf mit Tomatisierten Gemüse	(148) 2150/541	Aa,G	5,30	5,30
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
Eintopf & Suppe	Asiatische Hühnersuppe mit Gemüse und Kokosmilch	(27) 1758/420	D,I,A	3,80	3,80
Vegetarisch	Kräuterquark mit Kartoffeln und Leinöl	(292) 2596/620	G	5,30	4,80
Fleischgericht	Chilli con Carne mit Reis	(101) 3192/760	M,Aa	5,50	5,50
Süßspeise	Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelkompott und Vanillesoße	(399) 2886/690	A,C,G	4,50	4,50
Vegetarisch	Vegetarische Linsenbolognese mit Pasta	(487) 2426/610	Aa,H	5,30	5,30

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.