

Casino in der H.M.A. 103

Speisekarte vom 30.01.2023 bis 03.02.2023

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Fleischgericht</i>	Pilzgulasch vom Schwein mit Kartoffeln	(153) 3723/890	Aa	5,50	5,50
<i>Eintopf & Suppe</i>	Linseneintopf mit Kasseler	(21) 2717/810	5,7,e	3,80	3,30
<i>Vegetarisch</i>	Spätzle mit Emmentaler Käsesauce, Röstzwiebeln und Möhren Rohkost Salat	(289) 3720/890	A,C,G,1	5,30	5,30

DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Fleischgericht</i>	Hähnchenbrust nach Florentiner Art mit Spinat-Gorgonzola-Sauce und Pasta Strozzapreti	(506) 3260/780	Aa,O,G	5,50	5,50
<i>Eintopf & Suppe</i>	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	(19) 1778/254	Aa,G	3,80	3,30
<i>Vegetarisch</i>	Strozzapreti mit Spinat-Gorgonzola-Sauce	(507) 3093/740	Aa,O,G	5,30	5,30
<i>Fleischgericht</i>	Aktion: Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffeln oder Erbsenpüree	(69) 294/1230	2,3,I	9,50	9,50

MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Fleischgericht</i>	Hausgemachte Boulette mit Mischgemüse und Kartoffeln	(127) 3977/950	C,J,I,M,A	5,50	5,50
<i>Eintopf & Suppe</i>	Möhreneintopf mit Schweinefleisch	(24) 2550/610	2,3,A,I	3,80	3,30
<i>Fischgericht</i>	Pasta mit Thunfisch, Kapern, Artischocken und Oliven und Hirtenkäse	(490) 1884/450	Aa,O,D	5,50	5,50
<i>Vegetarisch</i>	Pasta-Pfanne Pesto Rosso mit Kirschtomaten und Käse	(324) 3140/750	Aa,G,O	5,30	5,30

DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Fleischgericht</i>	Leberkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salatbeilage	(141) 3146/7522	3,10,C,J	5,50	5,50
<i>Eintopf & Suppe</i>	Brühreis mit Hühnerfleisch	(6) 1839/440	G,I	3,80	3,30
<i>Fleischgericht</i>	Albóndigas in Tomatensauce mit Käse und Rosmarinkartoffeln	(420) 3260/780	C,A,G	5,50	5,50
<i>Vegetarisch</i>	Ratatouillegemüse mit Rosmarinkartoffeln	(340) 3054/730	Aa,C	5,30	5,30

FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Fischgericht</i>	Brathering mit Bratkartoffeln und Salatbeilage	(216) 2973/710	A,4,I,7,1,J	5,50	5,50
<i>Eintopf & Suppe</i>	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	(19) 1778/254	Aa,G	3,80	3,30
<i>Süßspeise</i>	Milchreis mit Früchten	(402) 2569/620	G,Aa	4,50	4,50
<i>Fleischgericht</i>	Asiatische Reispfanne mit Schweinefleisch und Mango-Chilli-Dip	(513) 3260/780	O,F	5,50	5,50
<i>Vegetarisch</i>	Mediterraner Nudelauflauf	(514) 3012/650	Aa,G,I	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.