

Casino in der H.M.A. 103

Speisekarte vom 08.05.2023 bis 12.05.2023

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Fleischgericht</i>	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln	(165) 3260/780	I,G,Aa,3	5,50	5,50
<i>Eintopf & Suppe</i>	Grüne Bohneneintopf	(15) 1340/320	I,J,K	3,80	3,30
<i>Vegetarisch</i>	Karotten-Quiche mit Zitronendip und Salatbeilage	(286) 2719/650	Aa,G,C,O	5,30	5,30

DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Fleischgericht</i>	Wurstgulasch mit Nudeln	(190) 3427/820	J,I,3,2,Aa	5,50	5,50
<i>Eintopf & Suppe</i>	Möhreneintopf mit Schweinefleisch	(24) 2550/610	2,3,A,I	3,80	3,30
<i>Vegetarisch</i>	Gemüse-Schupfnudelpfanne	(271) 2470/590	Aa	5,30	5,30

MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Fleischgericht</i>	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln	(186) 4100/980	Aa,7,2	5,50	5,50
<i>Eintopf & Suppe</i>	Kartoffelsuppe mit Schweinefleisch	(4) 1315/316	2,3,I	3,80	3,30
<i>Vegan</i>	Pasta-Pfanne Pesto Rosso mit Kirschtomaten(wahlweise mit Käse)	(324) 3140/750	Aa,G,O	5,30	5,30

DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Vegetarisch</i>	AKTION Ofenkartoffeln mit Kräuterquark und mediterranem Gemüse	(304) 3723/890	G	6,50	6,50
<i>Eintopf & Suppe</i>	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	(19) 1778/254	Aa,G	3,80	3,30
<i>Fleischgericht</i>	Indisches Hähnchencurry mit Erdnüssen, Süßkartoffeln, Möhren und Reis	(130) 2736/654	A,E	5,50	5,50
<i>Vegan</i>	Vegan: Chili sin Carne mit Bohnen, Mais und Sojahack dazu Reis	(368) 2035/487	M,F,Aa,I	5,30	5,30

FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Fleischgericht</i>	Pasta nach Carbonara Art mit Speck-Schinken-Sahne-Soße und Käse	(184) 3720/890	Aa,2,3,G	5,50	5,50
<i>Eintopf & Suppe</i>	Eintopf nach Angebot	(7) 1481/354	Aa,I	3,80	3,30
<i>Süßspeise</i>	Grießbrei mit Sauerkirschen	(397) 2596/620	A,G	4,80	4,80
<i>Vegetarisch</i>	Mediterraner Nudelauflauf	(326) -/600	Aa,O	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 Konservierungsstoff; 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker; 5: 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 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, O = Knoblauch

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.