

Casino in der H.M.A. 103

Speisekarte vom 22.05.2023 bis 26.05.2023

MONTAG			kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Fleischgericht</i>	Currywurst mit hausgemachter Currysoße, Pommes und Weißkrautsalatbeilage	(93)	4019/960	A,O,3,10	5,50	5,50
<i>Eintopf & Suppe</i>	Blumenkohl-Creme-Suppe mit Sahne	(33)	1424/340	G	3,80	3,30
<i>Vegetarisch</i>	Maultaschen auf Bouillongemüse mit Saurer Sahne und buntem Salat	(259)	2426/580	Aa,C,G,I	5,30	5,30
DIENSTAG			kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Fleischgericht</i>	Cevapcici mit Letscho und Reis	(98)	2689/645	2,8,9,Aa	5,50	5,50
<i>Eintopf & Suppe</i>	Vegan Möhrencremesuppe,Wurzelgemüse und Gartenkräuter	(54)	2184/520	Aa,I,O,F,D	3,80	3,30
<i>Vegan</i>	Rotes Linsen Dal mit Kokosmilch, Spinat und Reis	(515)	1481/354	Aa,O	5,30	5,30
<i>Eintopf & Suppe</i>	Märkische Kartoffelsuppe mit Speck	(4)	1315/316	2,3,I	3,80	3,80
MITTWOCH			kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Fischgericht</i>	Matjes-Dill-Happen mit Kartoffeln,	(219)	3135/7501	2,G,D,7	5,50	5,50
<i>Eintopf & Suppe</i>	Spargelrahmsuppe	(57)	1046/250	M,	3,80	3,30
<i>Vegetarisch</i>	Kräuterquark mit Kartoffeln und Leinöl	(292)	2596/620	G	5,30	5,30
<i>Spargelwoche</i>	Aktion: Knuspriges Schnitzel vom Schwein mit cremiger Sauce Hollandaise, Beelitzer Spargel und junge Kartoffeln	(532)	3720/809	Aa,C,G,	10,00	10,00
<i>Fleischgericht</i>	Koreanisches Schweinefleisch mit Chili, Koriander, Kohl, Karotten und Reis	(138)	3385/810	A,F,I,O,K	5,50	5,50
DONNERSTAG			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>	Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleisch	(61)	2184/520	2,3,I,Aa	3,80	3,30
<i>Vegetarisch</i>	Rührei mit Spinat und Kartoffeln	(425)	3093/740	C,Aa,G	5,30	5,30
FREITAG			kJ / kcal	Z-St.	Gäste	Mitarbeiter
<i>Fleischgericht</i>	Hühnerfrikassee mit Reis	(106)	3066/730	A,8,G,I	5,50	5,50
<i>Eintopf & Suppe</i>	Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleisch	(61)	2184/520	2,3,I,Aa	3,80	3,30
<i>Fleischgericht</i>	Hausgemachte Boulette mit Mischgemüse und Kartoffeln	(127)	3977/950	C,J,I,M,A	5,50	5,50
<i>Süßspeise</i>	Milchreis mit Apfelmus	(403)	2594/620	Aa,G	4,30	4,30
<i>Vegetarisch</i>	Kräuterquark mit Kartoffeln und Leinöl	(292)	2596/620	G	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, 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.