

Casino - Speiseplan

Mittagessen

Für die Woche vom 07.08.2023 bis 13.08.2023 (KW 32)



Wir wünschen einen guten Appetit!

Datum	Classic	Leicht	Vegetarisch
Montag 7. Aug.	Nudelsuppe ^{Aa,C,I} Spinatknödel ^{Aa,C,G,I} mit Tomatensoße ^{Aa,I} Rucolapesto ^{C,G,2} Fränkischer Blattsalat ^{Aa,C,G,J,1,8} Buttermilch-Dessert ^G	Nudelsuppe ^{Aa,C,I} Hackbraten ^{Aa,I,J,**} mit Senfsoße ^{Aa,G,J,8,3} Feine Erbsen Kartoffelpüree ^{G,3,5} Buttermilch-Dessert ^G	Nudelsuppe ^{Aa,C,I} Spinatknödel ^{Aa,C,G,I} mit Tomatensoße ^{Aa,I} Rucolapesto ^{C,G,2} Fränkischer Blattsalat ^{Aa,C,G,J,1,8} Buttermilch-Dessert ^G
Dienstag 8. Aug.	Kohlrabicremesuppe ^{Aa,G,I} 1 Paar fränkische Bratwürste ^{9,**} mit Kartoffelsalat ^{I,J,2} Kopfsalat ^{Aa,C,G,J,1,8} Milchreis-Becher ^{C,G}	Kohlrabicremesuppe ^{Aa,G,I} Lachsfilet ^D auf Gurken-Dillgemüse ^{Aa,G,I} Salzkartoffeln <small>Fisch aus MSC - zertifizierter, nachhaltiger Fischerei</small> Milchreis-Becher ^{C,G}	Kohlrabicremesuppe ^{Aa,G,I} Quark-Rosinen-Strudel ^{Aa,C,G} mit Vanillesoße ^G Pflirsichkompott Milchreis-Becher ^{C,G}
Mittwoch 9. Aug.	Flädlesuppe ^{Aa,C,G,I} Bulgur-Paprika-Risotto ^{Aa,G} mit mariniertem Hirtenkäse ^G Fränkischer Blattsalat ^{Aa,C,G,J,1,8} Bio-Fruchtjoghurt ^G	Flädlesuppe ^{Aa,C,G,I} Rindergulasch ^{Aa} mit Stockschwämmchen Broccoli Knöpfe ^{Aa,C,G} Bio-Fruchtjoghurt ^G	Flädlesuppe ^{Aa,C,G,I} Spaghetti ^{Aa} mit Rucolapesto Tomatenragout und Oliven ⁶ Blattsalat mit Essig Öldressing <small>Vegan</small> Bio-Fruchtjoghurt ^G
Donnerstag 10. Aug.	Broccolicremesuppe ^{Aa,C,G,I} Veganes Schnitzel "Jäger-Art" ^{Aa,F,I,J} mit Kaisergemüse Salzkartoffeln Grießpudding ^{Aa,G}	Broccolicremesuppe ^{Aa,C,G,I} Linguine ^{Aa} mit Gemüsebolognese ^{Aa,C,G,I,2} Parmesan ^{C,G} Lollo-Bionda-Salat ^{Aa,C,G,J,1,8} Grießpudding ^{Aa,G}	Broccolicremesuppe ^{Aa,C,G,I} Veganes Schnitzel "Jäger-Art" ^{Aa,F,I,J} mit Kaisergemüse Salzkartoffeln <small>Vegan</small> Grießpudding ^{Aa,G}
Freitag 11. Aug.	Graupensuppe ^{Aa, Ac, G, I} Paniertes Fischfilet ^{Aa,D} mit Remouladensauce ^{Aa,C,J,1,2,8} Kartoffeln, Gurkensalat ^{Aa,C,G,J,1,8} <small>Fisch aus MSC - zertifizierter, nachhaltiger Fischerei</small> Obstgarten ^G	Graupensuppe ^{Aa, Ac, G, I} Putenbrustgeschneitztes ^{Aa,G} mit frischem Gemüse ^{I,J} an Zitronengrassauce, Reis Obstgarten ^G	Graupensuppe ^{Aa, Ac, G, I} Rote Bete-Gnocchi ^{Aa} mit Ananas-Kokossoße ^{F,I} Buntes Karottengemüse <small>Vegan</small> Fruchtjoghurt ^G
Samstag 12. Aug.	Kartotteneintopf ^{Aa,G,I,**} mit Schweinefleisch Brötchen ^{Aa - Ae,F,G,K,M} Schokopudding ^G	Kartoffelsuppe ^{Aa,I,**} mit Wienerle ^{I,1,2,4,9,**} Brötchen ^{Aa - Ae,F,G,K,M} Schokopudding ^G	Karotten-Wirsingintopf ^{Aa,I} Brötchen ^{Aa - Ae,F,G,K,M} Schokopudding ^G
Sonntag 13. Aug.	Selleriecremesuppe ^{Aa,G,I} Rinderschmorbraten ^{Aa,I} Blumenkohl Kartoffelkloß ^{L,2,3,5} Panna-Cotta-Pudding ^G	Selleriecremesuppe ^{Aa,G,I} Rinderschmorbraten ^{Aa,I} Blumenkohl Kartoffelkloß ^{L,2,3,5} Panna-Cotta-Pudding ^G	Selleriecremesuppe ^{Aa,G,I} Kohlrabi-Medaillons ^{Aa,C} mit Lauchsoße ^{Aa,C,G,I} Sesam-Kartoffeln ^K Panna-Cotta-Pudding ^G

Speiseplanänderungen sind vorbehalten!

** Dieses Gericht enthält Schweinefleisch

*** Dieses Gericht wird mit Alkohol zubereitet!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- 1: mit Farbstoff
- 2: mit Konservierungsstoff
- 3: mit Antioxidationsmittel
- 4: mit Geschmacksverstärker
- 5: geschwefelt
- 6: geschwärzt
- 7: gewachst
- 8: mit Süßungsmittel
- 9: mit Phosphat

Enthaltene Allergene laut Rezeptur*:

- A: Gluten
- Aa: Weizen
- Ab: Roggen
- Ac: Gerste
- Ad: Hafer
- Ae: Dinkel
- B: Krebstiere
- C: Ei
- D: Fisch
- E: Erdnuss
- F: Soja
- G: Milch
- H: Schalenfrüchte
- Ha: Mandel
- Hb: Haselnuss
- Hc: Walnuss
- Hd: Pistazie
- He: Pekannuss
- I: Sellerie
- J: Senf
- K: Sesam
- L: Schwefel
- M: Lupine
- N: Weichtiere

* trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir Spuren von kennzeichnungspflichtigen Allergenen in unseren Speisen nicht