

# SPEISEPLAN



12. August bis 16. August 24 (KW 33)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Hauptkomponente</b>	Pikante Currywurst <sup>(2,3,8,11,28,29)</sup> in Curryketchup <sup>(11)</sup>  **Veganes Gemüse-Schnitzel <sup>(20-Weizen, Dinkel,28)</sup> mit veganer Tomatensauce	Rindsgoulasch "Mediterrane Art" mit Tomaten, Riesenbohnen und Kräutern  *Eierpfannkuchen, gefüllt mit Gemüse und Mozzarella <sup>(20-Weizen, 22,26)</sup> mit Tomatensauce	Salat "Hellas" in Essig-Öl mit Eisbergsalat, Tomaten, Paprika, Gurken, Oliven & Hirten-käse <sup>(2,3,6,26,28,29,31)</sup>  Gyros <sup>(28)</sup> vom Schwein mit Tzaziki <sup>(26)</sup>	Schweinekammsteak "Strindbergh" mit Zwiebel-Senf- Topping <sup>(20-Weizen,22,28)</sup>  **Veganes Möhren-Risotto <sup>(1,25,28)</sup> mit gerösteten Kürbiskernen	"Kibbeling" von Alaska-Seelachs in Knusperbackteig <sup>(20- Weizen,22,23,26)</sup> mit Sauce Remoulade <sup>(1,2,3,10,22,29)</sup>  *Vegetarische Frühlingsrolle, gefüllt mit Gemüse und Mungobohnen <sup>(20-Weizen,22,25,28)</sup>
<b>Beilagen / Gemüse</b>	**Pommes frites <sup>(3)</sup>  **Gnocchi "Erbe" mit Kräutern <sup>(20-Weizen)</sup>  *Cole Slaw Salat <sup>(2,11,22,25,26,29)</sup>  **Zwiebelbohnen	*Kartoffelgratin <sup>(22,26)</sup>  **Djuwetsch-Reisnudeln <sup>(20- Weizen,28,29)</sup>  **Kürbis aus dem Ofen  **Brokkoli	**Wedges <sup>(1)</sup>  **Parboiled Reis <sup>(28)</sup>  **Karottensticks  **Pfannengemüse	**Bratkartoffeln <sup>(3,5)</sup>  *Selleriepüree <sup>(26,28)</sup>  **Tomatisierte Zucchini <sup>(28)</sup>  **Blumenkohl, gedünstet	**Kartoffelsalat <sup>(28,29)</sup>  *Egg fried Reis <sup>(22,28)</sup>  **Wok Gemüse mit Bambusstreifen, Zuckerschoten&Sojasauce <sup>(25,30)</sup>  **Karottensalat <sup>(2,3,11,22,25,29)</sup>
<b>Dessert</b>	€/ Portion <b>1,30</b> 2,15	€/ Portion <b>1,30</b> 2,15	€/ Portion <b>1,30</b> 2,15	€/ Portion <b>1,30</b> 2,15	€/ Portion <b>1,30</b> 2,15

\* Fleischlos, \*\* Vegan *kursiv* nicht im Casino TP  
(Zusatzstoffe;Allergene= Zahlen in Klammer; siehe Aushang)

**fett** Mitarbeiterpreis bei Nutzung der Mitarbeiter- Chipkarte

Bitte beachten Sie auch das tägliche **Angebot vom Grill** sowie das Angebot an der **Salatbar!**

**Liste der ausweispflichtigen Zusatzstoffe**

1. "mit Farbstoff"
2. "mit Konservierungsstoff"
3. "mit Antioxidationsmittel"
4. "mit Geschmacksverstärker"
5. "geschwefelt"
6. "geschwärzt"
7. "gewachst"
8. "mit Phosphat"
9. "mit Milcheiweiß"
10. "mit Süßungsmittel"
11. "mit einer Zuckerart und Süßungsmittel"
12. "auf der Grundlage...(z.B. Sorbit)"
13. "enthält eine Phenylalaninquelle"
14. "kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken"
15. "chininhaltig"
16. "caffeeinhaltig"
17. „mit Fettglasur“
18. "erhöhter Koffeingehalt"
19. Stärke bei Fleischprodukten

**Zutaten, die Allergien hervorrufen  
können, sind mit den folgenden Nummern versehen**

20. glutenhaltig
21. Schalentiere
22. Eier
23. Fisch
24. (Erd-)Nüsse
25. Soya
26. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
27. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Wallnuss, Cashew, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macademianuss und Queenslandnuss)
28. Sellerie
29. Senf
30. Sesamsamen
31. Schwefeldioxyd
32. Lupinen
33. Weichtiere

***Wir weisen darauf hin, dass kein Anspruch auf Vollständigkeit der Kennzeichnung gewährleistet werden kann,  
da wir auch auf die Angaben unserer Zulieferer angewiesen sind.***

***Trotz sorgfältiger Bemühungen können wir eine Kreuzkontamination leider nicht gänzlich ausschließen.***