

KW 10	Tages-gericht 1	Tages-gericht 2	Tages-gericht 3	Tages-dessert
MO 04.03.24	Kichererbsenpfanne-vegan- mit Sellerie, Paprika und Lauch, Currydip und Salat	Gnocchi _{a,weizen} mit Mozzarella _g und Tomatensauce, Rucolasalat	Schweinerückensteak Batamog mit Sambalcreme _g , Buttererbsen _g und Bratkartoffeln _{aus}	Himbeer-Mascarpone-Baiser _{g,c}
DI 05.03.24	Chili sin Carne mit Tofu und Bio-Wildreismischung -vegan	Lasagne _{a,weizen,g} mit Champignons und Tomaten, Feldsalat	Casinoburger _{a, Weizen} mit Bio-Rindfleisch, Krautsalat, Rucola und Mango-Tomatenchutney	Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce _{c,g}
MI 06.03.24	Gemüsebratling auf Chinakohl mit Ingwer, Rote Currysauce, Reis _{bio} -vegan	Risoni _{a,weizen} e Tartufo – Reismudeln mit Trüffel, Getr. Tomaten, Kerne und Rucola	Putenschnitzel _{a,weizen,c,} Pilzrahmsauce _{g,l} , Preiselbeeren, Feldsalat und Kartoffelkroketten _{a,w}	Hannoversche Welfenspeise _{l,c,g}
Do 07.03.24	Zitronennudeln _{a,weizen,bio} mit gebratenen Egerlingen und Spitzkohl -vegan	Blattspinat, Zucchini und Schafskäse im Blätterteig _{a,weizen,c,g} Tomaten-Paprikasauce	Gedünstetes Rotbarschfilet mit , Safransauce _{gl} , Erbsenrisotto _{g,bioreis} , Rote Bete	Orangen-Ingwercreme _g
Fr 08.03.24	Gebackene Reisbällchen auf Asiagemüse	Kartoffelrösti mit Schnittlauchquark _g und Rohkost	Rosa gebratenes Roastbeef mit Rotweinzwiebeln, Bohnen, Baked Potato mit Sour cream _g	Warmes _{g,c,aWeizen} Schokoladenküchle mit Himbeersauce
EXTRAS	Großer Beilagenteller mit Gemüse und Beilage 4,00 € Gemüse/ Sättigungsbeilage separat 1,20 €			Quark- oder Joghurtzubereitung 1,20 €
TÄGLICH FRISCH	<p>Aktionsgerichte: Bitte beachten Sie unseren Aushang im Casino</p> <p>Suppen: kleine Portion _1,80€, große Portion _3,00€</p> <p>Salatangebot vom Buffet: 100 g _1,30€</p> <p>Vorbereiteter Salat: kleine Portion _1,00€</p> <p>Liste der Allergene und Zusatzstoffe hängt aus, Biozertifizierung DE-ÖKO-039</p>			

Bitte beachten Sie auch unsere kleine Standardkarte.

