
 KW 7	Tages-gericht 1 4,00 €	Tages-gericht 2 5,00 €	Tages-gericht 3 6,00 €	Tages-dessert 1,50 €
MO 09.02.26	Linsencurry mit Gemüse und Basmatireis <small>Bio</small> vegan	Käse-Tortellini-Auflauf mit Lauch <small>a Weizen, c g</small>	Schweineschnitzel <small>a weizen, c</small> „Wiener Art“ mit Kartoffelstampf <small>Biokartoffeln, g</small> & Wintergemüse	Pflaumen-Zimtcreme vegan
	2577 KJ 615 / kcal	3876 KJ / 925 kcal	2619 KJ / 625 kcal	754 KJ /180 kcal
DI 10.02.26	Pasta <small>a Weizen</small> mit cremigem Gemüseragout <small>g</small> & Rucola	Gemüsejambalaja-Kreolische Gemüse-Reispfanne <small>l bioreis, Sellerie</small> vegan	Putengulasch mit Paprika, Champignons & Kräuterspätzle <small>a Weizen</small>	Milchreis <small>g</small> mit Himbeerkompott
	2472 KJ /590 kcal	2095 KJ 500/ kcal	2514 KJ /600 kcal	629 KJ /150 kcal
MI 11.02.26	Rotkohl mit Schupfnudeln <small>a Weizen</small> und weiße Bohnenragout	Indisches Gemüsecurry mit Kichererbsen & Süßkartoffeln, Basmatireis <small>Bioreis</small>	Kohlroulade mit Mettfüllung, Zwiebelsauce und Kartoffeln <small>Bio</small>	Kokos-Pannacotta mit Mango-Maracujakompott
	2514 KJ 600/ kcal	2472 KJ / 590 kcal	2765 KJ /660 kcal	838 KJ / 200 kcal
Do 13.02.26	Süßkartoffel-Falafel mit buntem Pfannengemüse & Sesamjoghurt <small>g</small>	Schwarze Bohnenbratling im BurgerBun <small>a Weizen</small> mit Coleslaw & pikantem Dip vegan	Seelachsfilet mit Knusper-Käsekruste Fenchel-Karotten-Lauchgemüse & Kartoffelstampf <small>Biokartoffeln, g</small>	Amarettinicreme <small>c, g a Weizen</small>
	2409 KJ 575/ kcal	3143 KJ / 750 kcal	3017 KJ / 720 kcal	1047 KJ /250 kcal
FR 14.02.26	Pasta <small>a Weizen</small> mit Tomaten-Auberginen-Sugo & gerösteten Kernen	Cremiger Blattspinat <small>g</small> mit Kartoffelstampf <small>a Weizen, g</small> & zwei Spiegeleiern	Pad Thai mit Hühnchenstreifen, Reisbandnudeln, Gemüse & Erdnüssen	Gebackene Apfelringe mit Zimt <small>a Weizen, c</small>
	2975 KJ 710/ kcal	2493 KJ /595 kcal	3226 KJ 770/ kcal	754 KJ 180 / kcal
Extras	Großer Beilagenteller mit Gemüse und Beilage 4,00€ Gemüse / Sättigungsbeilage separat 1,50€ Quark- oder Joghurtzubereitung 1,20€			 Region Hannover
Täglich Frisch	Aktionsgerichte: Bitte beachten Sie unsren Aushang im Casino Suppen: kleine Portion _ 1,80€; große Portion _ 3,00€ Salatangebot vom Buffet: 100g_ 1,30€ Vorbereiteter Salat: kleine Portion _ 1,50€ Liste der Allergene und Zusatzstoffe hängt aus, Biozertifizierung DE-ÖKO-039 Die Nährwertangaben wurden mit Hilfe von KI berechnet und sind Durchschnittswerte bezogen auf unsere Portionsgrößen. Unsere Speisepläne finden Sich auch unter: www.pro-beruf.de/casino-im-regionshaus			