

# Speiseplan Kasino im neuen Rathaus



**Kalenderwoche 47**  
**18.11.2024 - 22.11.2024**



47. KW	Menü I & II	intern	extern	Beilagen & Dessert	intern	extern	Menü III (vegetarisch / vegan)	intern	extern
Montag 18.11.2024	Hähnchenbrustgeschnetzeltes "New Orleans" mit Currysauce und Pfirsichstücken <small>A,H,G,M,I</small>	5,80	6,80	Petersilienkartoffeln <small>M</small> Reis mit Mandeln <small>M</small> Wirsinggemüse <small>A,M</small> Sellerie - Kartoffelpüree <small>M</small>	1,10 1,30 1,30	1,30 1,50 1,50	Heidekartoffeln mit Steckrüben - Pastinaken - Gemüse dazu Sesam - Karotten - Knuspersticks <small>A,I,G</small>	5,80	6,80
	Spanferkel - Rostbratwürstchen mit Wonnekraut und Händlmaier Senf <small>A,H,M,11,2,3,8</small>	5,80	6,80 Schwein	Zucchini Salat mit Avocado  Kaffeecreme <small>C,M,S</small>	SB  1,30	SB  1,50			
Dienstag 19.11.2024	Entenkeule "à l' Orange" mit karamellisierten Esskastanien <small>A,G,M,11</small>	6,50	7,50	Mini - Kartoffelklöße <small>A,M</small> Rotkohl mit Birne Salzkartoffeln <small>M</small> Blattspinat in Rahm <small>A,M</small>	1,30 1,30 1,10	1,50 1,50 1,30	1/2 gefüllte Aubergine  "griechischer Art" mit Fetakäse und Oregano - Kartoffeln <small>A,M</small>	5,80	6,80
	Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet mit Brunnenkresse - Sauce <small>A,C,D,M</small>	6,20	7,20	Gurkensalat <small>M,H</small>  Tiramisu <small>A,C,M,11,1</small>	SB  TP	SB  TP			
Mittwoch 20.11.2024	Schweineschnitzel "Elsässer Art" mit Bacon, Zwiebelringen und Sauerrahm - Sauce <small>A,C,M,2,3,8,11</small>	5,80	6,80 Schwein	Crunchy Pommes Bratkartoffeln <small>M</small> Spitzkohlgemüse <small>M</small> Bechamelkartoffeln <small>A,M</small>	1,30 1,30 1,30	1,50 1,50 1,50	Tortellini "Bella Italia" mit Tomaten, Kapern, Oliven und frittiertem Rucola <small>6,A,G</small> dazu "nicht vegan" frisch geriebener Hartkäse <small>M,C</small>	5,80	6,80
				Schichtsalat <small>2,3,M,C</small> Apfelstrudel mit Vanillesauce	SB TP	SB TP	Kürbis - Möhrenpuffer mit Hafer - Sour Creme, Kimchi-Salat und rotem Reis <small>A,C,E,F,I</small>		
Donnerstag 21.11.2024	Orientalische Lammköfte mit Grillgemüse und Cacik <small>A,C,M</small>	6,20	7,20	Reis mit Tomaten <small>M</small> Rosenkohl <small>A,M,2,3,8</small> gebratene Serviettenknödel <small>A,C</small> Walnuss - Spätzle <small>A,C</small> Pommes frites	1,30 1,30 1,30 1,30	1,50 1,50 1,50 1,50	"Galettini" Polenta mit Blattspinat, glacierten Maronen und Mascarpone <small>A,C,M,S</small>	5,80	6,80
	Hirschragout "Hubertus" mit Waldpilzen und Wildpreiselbeeren <small>A,M,11</small>	6,20	7,20	Rotkohlsalat mit Apfel  Maronenmousse <small>C,G,H</small>	SB  1,30	SB  1,50			
Freitag 22.11.2024	Seelachsfilet im Tempura Teig mit heller Himbeeressig -Sauce <small>A,C,E,F,I,G</small>	6,20	7,20	Dillkartoffeln <small>M</small> Stangenbohnen <small>A,M,3,8</small> Reis mit Mango - Curry <small>M</small> Majoran Kartoffeln	1,10 1,30 1,30	1,30 1,50 1,50	"Senf Eier" gekochte Eier mit Senfsauce, Salzkartoffeln und Schnittlauch dazu Rote Bete Salat <small>A,C,M,H</small>	5,50	6,50
	Rosa gebratenes Rumpsteak mit Kräuterbutter und Zwiebelkonfit <small>A,M,H</small>	9,50	10,50	Kohlrabi - Rohkostsalat <small>6,5,H,C</small>  Blaubeerquark <small>M,S</small>	SB  1,30	SB  1,50			

**Öffnungszeiten für Mitarbeiter\*innen:**  
 Montag bis Donnerstag 11.30 Uhr - 13.30 Uhr, Freitag 11.15 Uhr - 13.15 Uhr  
  
**Öffnungszeiten für externe Gäste:**  
 Montag bis Donnerstag 12.30 Uhr - 13.30 Uhr, Freitag 11.15 Uhr - 13.15 Uhr

Suppentasse 1,70 € / 3,00 €  
 Suppenteller 3,00 € / 4,00 €  
  
 Beilagen Teller 4,00 € / 4,50 €  
  
 Salatbuffet (SB) 1,10 € / 1,60 €  
 pro 100g

Die allergenen Stoffe entnehmen Sie bitte den Aushängen an der Informationstafel im Speisesaal

Unsere Zutaten:  
 - Reis  
 - Nudeln (außer Frischeinudeln)  
 - Bulgur  
 - Couscous