

Speiseplan Kasino im neuen Rathaus



Kalenderwoche 51
16.12.2024 - 20.12.2024



51. KW	Menü I & II	intern	extern	Beilagen & Dessert	intern	extern	Menü III (vegetarisch / vegan)	intern	extern
Montag 16.12.2024	Hausgemachte Hähnchennuggets mit Sweet - Chili - Sauce <small>A,C,M</small>	5,80	6,80	Asianudeln mit Sesam <small>A,C,M,I</small> Salzkartoffeln <small>M</small> Röstkartoffeln <small>M</small> Wok - Gemüse <small>F,I,E,G</small> Nudeln <small>A,M</small> Feldsalat <small>S,H</small> Panna Cotta mit Erdbeersoße <small>M,S</small>	1,30 1,10 1,30 1,30 1,30 1,30 1,30	1,50 1,30 1,50 1,50 1,50 SB 1,50	Gemüsecurry mit Kürbis, Linsen und Süßkartoffeln marokkanische Gewürz - Bites <small>A,G,I,E</small>	5,80	6,80
	"Budapester" Kesselgulasch vom Rind mit Rosenpaprika und Champignonköpfen <small>11,A,G</small>	6,20	7,20						
Dienstag 17.12.2024	Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Sauerampfersauce <small>A,M,C,11,D</small>	6,20	7,20	Reis <small>M</small> Kartoffeln <small>M</small> Vichykarotten <small>M</small> Spinatsalat mit Pinienkernen <small>S</small> Blaubeerquarkspeise <small>M,S</small>	1,30 1,30 1,30 SB 1,30	1,50 1,50 1,50 SB 1,50	Ofenkartoffel mit Wintergemüsen und Veggie Balls <small>A,G</small>	5,80	6,80
	Königsberger Klopse vom Kalb mit Kapernsauce und roter Bete <small>A,M,C,G</small>	6,20	7,20						
Mittwoch 18.12.2024	geschmorte Entenkeule mit Orangenjus und glacierten Esskastanien <small>A,G,11</small>	6,20	7,20	Rotkohl <small>11</small> Kartoffelknödel mit Brotfüllung <small>A,M</small> Pommes frites Salat aus Bulgur <small>A,M</small> Karamelpudding <small>M,A,S</small>	1,30 1,30 1,30 SB 1,30	1,50 1,50 1,50 SB 1,50	Auberginen - Piccata mit Tomatensalsa, Gnocchi und Pesto <small>A,C,G,M,S</small> Veggi Currywurst - Gulasch mit pikanter Tomatensauce, Pommes, Purple Curry und Gemüse - Letscho <small>2,3,4,8,A,H</small>	6,20	7,20
Donnerstag 19.12.2024	Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Zitrone und Estragon - Hollandaise <small>A,C,M,11</small>	5,80	6,80	Pommes Röstkartoffeln <small>M</small> Grünes Bohnengemüse <small>A,M</small> Kartoffelgratin <small>A</small> Salat von Kichererbsen Milchreis mit Zimt & Zucker <small>M</small>	1,30 1,30 1,30 1,50 SB 1,30	1,50 1,50 1,50 1,70 SB 1,50	Rosenkohl - Kartoffelpfanne mit gebackenem Mozzarella und rotem "Kasino" - Pesto <small>M,A,S</small>	5,80	6,80
	Lammfrikadelle mit Schalotten - Senfsauce <small>A,C,M,H,G</small>	6,20	7,20						
Freitag 20.12.2024	gebratenes Seelachsfilet "Büsumer Art" mit Eismeershrimps und Weißweinsauce <small>A,C,B,D,11</small>	6,20	7,20	Dillkartoffeln <small>M</small> Reis <small>M</small> Blattspinat <small>A,M</small> schwedischer Gurkensalat <small>M,S</small> Espresso Creme <small>M,C,S</small>	1,30 1,30 1,30 SB 1,30	1,50 1,50 1,50 SB 1,50	"Kürbis Falafel" Kichererbsenbällchen mit rote Bete Humus, Zucchini Gemüse und pikantem Couscous <small>A,I,E,F</small>	5,80	6,80

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 €
Beilagenteller 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