

# Speiseplan Kasino im neuen Rathaus



**Kalenderwoche 2**  
06.01.2025 - 10.01.2025



02. KW	Menü I & II	intern	extern	Beilagen & Dessert	intern	extern	Menü III (vegetarisch / vegan)	intern	extern
Montag 06.01.2025	<b>"Allgäuer Fleischtopf"</b> Schweinefiletmedaillons mit Emmentaler überbacken und Champignonrahmsauce <small>A,M,G,H,11</small>	6,20	7,20	Nudeln <small>A,M</small> Buntes Gemüse <small>A,M</small> Röstkartoffeln  Tagesdessert	1,30	1,50	Rigatoni <b>"Bolognese"</b> mit veganem Hack, Tomaten und Italienischen Kräutern <small>A,F,G</small>  dazu <u>nicht vegan</u> geriebener Grana Padano <small>M,C</small>	5,80	6,80
	Indonesische Nudelpfanne mit Wok Gemüse, Garnelen Hähnchen und Krabbenchips <small>A,G,E,F,1,8,4</small>	6,20	7,20						
Dienstag 07.01.2025	Schweinegulasch <b>"Andalusisch"</b> mit Chorizo, Oliven und getrockneten Tomaten <small>A,G,2,3,8,6</small>	5,80	6,80	Spätzle <small>A,C,M</small> Speckkartoffelsalat Mangold - Gemüse <small>A,M</small> Kohlrabi à la Creme <small>A,M</small> gebackene Kartoffelspalten  Tagesdessert	1,30	1,50	Gebackener Feta auf Ofengemüse mit salsa verde und Kräuterbrot <small>A,Weizen,C,M</small>	5,80	6,80
	Hamburger <b>"Pannfisch"</b> mit Zitronen - Senfsauce <small>A,D,C,M,H,11</small>	6,20	7,20						
Mittwoch 08.01.2025	Piccata Milanese von der Pute in der Käse - Eihülle mit Tomaten - Basilikumsauce <small>A,C,M,G</small>	6,20	7,20	Mandelbroccoli <small>M</small> Spaghetti <small>A,M</small> Antipastigemüse  Tagesdessert	1,30	1,50	Die beste vegane Currywurst mit Paprika - Ketchup - Sauce Pommes Frites und Krautsalat  <b>"Mac and cheese"</b> überbackene Käse - Makkaroni <small>A,M</small> mit Feldsalat	6,20	7,20
Donnerstag 09.01.2025	Schweineschnitzel <b>"Elsässer Art"</b> mit knusprigem Speck und Sauerrahm - Zwiebelsauce <small>A,C,M,2,3,8,11</small>	5,80	6,80	Crunchy Pommes Bohnengemüse <small>A,M</small> Basmatireis  Kokos - Milchreis	1,30	1,50	Gemüsecurry mit Erdnussauce, Basmatireis	5,80	6,80
	Lamm <b>"Biryani"</b> Indisches Reisgericht mit Nüssen, Aprikosen und Gemüse - Currysauce <small>A,G,3,5</small>	6,50	7,50						
Freitag 10.01.2025	gebratenes Seelachsfilet unter der Kartoffelkruste dazu Brunnenkresse - Sauce <small>D,A,C,M,5</small>	6,20	7,20	kleine Ofenkartoffeln Blattspinat <small>A,G,M</small> Rosenkohl <small>A,M</small> Serviettenknödel <small>A,M,C</small>  Chicorée - Salat mit Orangen <small>M</small>  Latte Macchiato Creme <small>C,M,S,1</small>	1,10	1,30	Kartoffelpfanne mit Rote Bete, bunten Schalotten und Petersilie <small>A</small>  dazu <u>nicht vegan</u> ein Spiegelei <small>C</small>	5,80	6,80
	geschmorter Hirschkeulenbraten mit Wachholder - Preiselbeersauce <small>A,G,M,11</small>	6,50	7,50						

**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 €  
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