

# Speiseplan Kasino im neuen Rathaus



**Kalenderwoche 50**  
09.12.2024 - 13.12.2024



50. KW	Menü I & II	intern	extern	Beilagen & Dessert	intern	extern	Menü III (vegetarisch / vegan)	intern	extern
Montag 09.12.2024	<b>"Phaal Curry"</b> Hähnchenkeule mit scharfer Currysauce und Papaya <small>A,G</small>	5,80	6,80	Wirsinggemüse <small>A,M</small> Semmelknödel <small>A,M</small> BIO Basmatireis <small>M</small> BIO Nudeln <small>A,M</small> Chinakohl-Mandarinen-Salat <small>M,C,E,S</small> Quarkspeise <b>"Birne Helene"</b> <small>M,S</small>	1,30	1,50	Grünkohl - Hanf - Bällchen mit Kohlrabigemüse und feinem Kartoffelstampf <small>M</small> VEGAN	5,80	6,80
	<b>"Ursprung"</b> Schweinekrustenbraten mit Malzbier - Senfsauce <small>A,M,H,G,2,3,8,11</small>	6,20	7,20		SB	SB			
Dienstag 10.12.2024	gebratenes Seelachsfilet <b>"Spanische Art"</b> mit Serrano - Schinken und Tomaten - Kapern - Sauce <small>2,3,8,A,C,G,M</small>	6,20	7,20	Olivenkartoffeln <small>M</small> BIO Reis mit Tomaten <small>M</small> Pommes frites Mediterranes Gemüse Krautsalat <small>M</small> Apple Crumble <small>A,M,S</small>	1,30	1,50	Buntes Süßkartoffel- Curry mit Cashew, Wildreis und Rote - Bete - Puffer <small>A,C,E,F,G</small> VEGAN	5,80	6,80
	Bifteki vom Rind mit Balkankäse Tzaziki und Grilltomate <small>A,C,M</small>	6,20	7,20		SB	SB			
Mittwoch 11.12.2024	Casino Grünkohl mit Bregenwurst und Tafelsenf <small>2,3,8,A,H</small>	5,80	6,80	Salzkartoffeln <small>M</small> Gemüse vom Markt <small>A,M,G</small> Röstkartoffeln <small>M</small> Ebly - Salat <small>A</small> Hannover Welfenspeise <small>11,A,C,M,S</small>	1,10	1,30	gebratene Udonnudeln mit Wokgemüse, Teryakisauce und Gemüse - Balls <small>A,E,F,I</small> Kürbisspalten im Tempura-Teig mit Feldsalat und Walnuss - Dressing <small>A,C,H,M</small> KlimaTeller	6,20	7,20
	Hähnchenschnitzel im Knuspermantel mit süß - scharfer Sauce, frischer Ananas und Krabbenchips <small>9,A,C,I,F,G</small>	5,80	6,80		1,30	1,50		5,80	6,80
Donnerstag 12.12.2024	Hirschragout mit Wacholder und Wildpreiselbeeren <small>11,A,G,J</small>	6,20	7,20	Haselnuss - Spätzle <small>A,C,S,M</small> Rosenkohl <small>A,M</small> frittierte Kartoffeln BIO Reis mit Kurkuma <small>M</small> Rapunzel - Salat mit Nüssen <small>H,S</small> Orangen - Zimtquark <small>M,S</small>	1,30	1,50	Gefüllte Pasta mit Ricotta, Spinat, Austernpilzen und grünem Spargel	5,80	6,80
	Fisch Burger mit Lachs, jungem Spinat und Honig - Senf - Dip <small>2,A,C,F,I,M</small>	6,50	7,50		1,30	1,50			
Freitag 13.12.2024	Geschmorte Gänsekeule mit Beifuß und Bratensauce <small>A,G,11</small>	8,50	9,50	Rotkohl <small>(S)</small> Kartoffelklöße Cole slaw Salat <small>2,C,M,H</small> Blattspinat <small>A,M</small> Crinkle Pommes Cole slaw Salat <small>2,C,M,H</small> Apfelcreme <b>"Altes Land"</b> <small>M,C,S</small>	1,30	1,50	Risotto mit Kürbis, feine Erbsen, und Rucola <small>A,M</small> KlimaTeller	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