

CASINO menue		KW 9 FIRMEN	Montag 23. Februar 26	Dienstag 24. Februar 26	Mittwoch 25. Februar 26	Donnerstag 26. Februar 26	Freitag 27. Februar 26	Samstag 28. Februar 26	Sonntag 1. März 26
	Gut bürgerlich		Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Klöße	Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und bunte Spiralnudeln	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis
			A1,F,G,I,1	A1,C,I,J,1	C,D,G,J,1,3	A1,G,I,1,3	A1,G,I,1	A1,I	A1,G,I,3
	Leichte Küche		Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	Hähncheninnenfilets in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis	Pangasiusfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Gabelspaghetti	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch	Hackbraten in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln
			A1,C,G,I,1	A1,G,I	A1,G,I,1	A1,D,G,I,1	A1,G,I	A1,I,1	A1,A3,C,F,G,I,J,1
	Leckere Vielfalt		Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti	Schweineleberragout in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse	Original Hähnchen- Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni
			A1,F,G,I,1	A1,I,2,3	A1,G,I,1,3	A1,C,J,1,3	A1,G,I,J,1,3	A1,G,I	A1,C,G,I,1
	Premium Menü		Schnitzel in leckerer Champignon- Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei	Schweineroulade mit klassischer Füllung dazu Blumenkohl und Kartoffeln	Kaiserfleisch (Kasselerücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersenf-sauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat	Schweinebraten in Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln
			A1,C,G,I,1	A1,I,J,2	A1,G,1	A1,C,1	A1,C,D,G,I,J,1,3	A1,G,I,3	A1,G,I
	Vegetarisch	Italienische Gemüsepasta mit Vollkornnudeln	A1,I,1	A1,F,I	A1,G,I,1	A1,C,G,I,1	A1,I	Anzahl Menü 5-10 täglich normal 11-20 täglich normal ab 21 täglich normal klein klein klein klein	
	Eintopf & Pasta	Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwürstchen	A1,G,I,J,1,3	A1,I,1,2,3	A1,C,F,I,J,1	A1,I	A1,C,F,G,I,J,1	M1 M2 M3 M4 M5 M6 M7 M8 M9	
	Salate & Kaltes	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf	C,G,I,J,1,3	C,G,J,L,1,3	G,3	A1,C,F,G,J,1,3	A1,C,G,I,J,1,3	Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagsmenus.	
	Süß & Fruchtig Großer Genuss	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott	G,1	A1,G,1	A1,C,G	A1,C,G,1	G	Porzellanteller plus 0,50€.	
	Abendbrot Immer wieder gern	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat	C,G,J,1,3	A1,A2,G,1,2,3	A1,A2,C,G,I,J,3	A1,C,G,J,1,3	A1,D,2,3	A1,A2,C,J,1,2,3	A1,C,G,J,1,3

= Rind = Schwein = Fisch = Geflügel = Wild = Lamm = Vegetarisch

Inhaltsstoffe siehe Ihnen vorliegendes Beiblatt

Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,50€

CASINO menue		KW 10 FIRMEN	Montag 2. März 26	Dienstag 3. März 26	Mittwoch 4. März 26	Donnerstag 5. März 26	Freitag 6. März 26	Samstag 7. März 26	Sonntag 8. März 26
M1	Gut bürgerlich		Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln
			A1,G,1,2,3	A1,F,G,I	A1,I,J,1	A1,D,G,I,J,1	A1,C	A1,C,G,I,J,1,3	A1,G,I,1
M2	Leichte Küche		Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohngemüse und Salzkartoffeln	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Farfalle Nudeln	Belgischer Gemüseeeintopf mit Geflügel Wiener	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis
			A1,I	A1,I,1	A1,C,G,I,J	A1,I,2,3	A1,C,I,1	A1,G,I,J,3	A1,F,G,I
M3	Leckere Vielfalt		Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis	Vollkorn-Spaghetti „Tonno“ Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln	Fusilli Nudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce
			A1,G,I,1	A1,G,I,1	A1,D,I,1	A1,C,I,J,1,3	A1,G,I,1,2,3	A1,I,K	A1,G,I,1
M4	Premium Menü		Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle	Zartes Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln	Gedünstetes Seelachsfilet auf Blattspinat mit Kräutersenfauce und Reis	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln
			A1,C,G,I	A1,F,G,I,1	A1,G,1,3	A1,G,I,1	A1,D,G,I,1,2,3	A1,D,G,I,J,1	A1,I,1
M5	Vegetarisch		Spaghetti „Funghi“ Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln	Gedünstetes Gemüse mit Sauce „Holländische Art“ dazu Pasta Tricolore	Tortellini „Vegetarische Art“ mit fruchtiger Tomatensauce	Anzahl Menü 5-10 täglich normal 11-20 täglich normal ab 21 täglich normal klein klein klein klein	
			A1,G,I	A1,C,F,G,I	A1,C,G,I,1	A1,G,I	A1,C,G,I	M1 M2 M3 M4 M5 M6 M7 M8 M9	
M6	Eintopf & Pasta		Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle	Grünkohleintopf mit Kasselerwürfel	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen	7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€ 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€ 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 7,00€ 7,00€ Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagsmenus.	
			A1,C,I,J,1	A1,I,J,1,3	A1,I	A1,G,I	A1,C,G,I,J,1	7,00€ 7,00€ 6,00€ 5,00€ 5,75€	
M7	Salate & Kaltes		Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail- Dressing	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf- Dressing	Salatteller „Rustica“ mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing	A1,C,G,J,1,3 C,G,J,1,2,3 C,G,J,1,3 C,G,J,1,3 A1,C,G,I,J	
			A1,C,G,J,1,3	C,G,J,1,2,3	C,G,J,1,3	C,G,J,1,3	A1,C,G,I,J	Porzellanteller plus 0,50€.	
M8	Süß & Fruchtig Großer Genuss		Milchreis mit heißen Kirschen	Germknödel mit Vanillesauce	Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Milchreis mit roter Grütze	Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce
			G,1	A1,C,G,1	A1,G,1	A1,G,1	A1,C,G,1	G,1	A1,G,1,2,3
M9	Abendbrot Immer wieder gern		Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot	Sandwichteller – leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur	Käseplatte „Winzer Art“ mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot
			A1,A2	A1,C,G,J,1,2,3	A1,C,G,J,1,3	A1,C,G,J,1,3	A1,A2,D,G	A1,C,G,I,J,1,3	A1,A2,G,1,2

= Rind = Schwein = Fisch = Geflügel

/ = Wild = Lamm = Vegetarisch

Inhaltsstoffe siehe Ihnen vorliegendes Beiblatt

Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,50€



CASINO menue		KW 11 FIRMEN	Montag 9. März 26	Dienstag 10. März 26	Mittwoch 11. März 26	Donnerstag 12. März 26	Freitag 13. März 26	Samstag 14. März 26	Sonntag 15. März 26								
M1	Gut bürgerlich		Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Fusilli Nudeln	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf- Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen	Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais								
			A1,F,G,I,1		A1,F,G,I		A1,G,I,1		A1,G,I,J,3		A1,I		A1,I		A1,F,G,I,3		
M2		Leichte Küche		Magerer Schweinebraten mit Reis und Salzkartoffeln	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Bete Salat	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln	Seelachsfilet „Naturell“ mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	Lummerbraten in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln							
				A1,I,1		A1,C,G,I,J,1		A1,G,I		A1,D,G,I,1		A1,C,G,I,J,1		A1,F,G,I		A1,I,J	
M3	Leckere Vielfalt			Vollkorn-Spaghetti „Carbonara“ Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne- Sauce dazu Zucchini-salat	Nudelaufwurf mit Brokkoli und Hackfleisch	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat	Knödel „Dreierlei“ dazu Champignon- rahmsauce mit frischen Kräutern	Linsen-Bolognese mit Nudeln							
				A1,G,I,1,2,3		A1,G,I,1		A1,C,I,J,1,3		A1,C,I,J,1,2,3		A1,C,G,I,J,1,3		A1,C,G,I,3		A1,I	
M4		Premium Menü		Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini- Kräutergemüse, dazu Reis	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln	Seelachsfilet im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln	Paniertes Schollenfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat	Rindergeschnetzeltes „Jäger Art“ mit Bohnengemüse und Spätzle	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klöße							
				A1,D,G,I		A1,G,I		A1,D,G,I		A1,G,I,1		A1,C,D,G,I,J,1,3		A1,C,I,1		A1,C,G,I,J,1,3	
M5	Vegetarisch			Asiatisches Wokgemüse mit Asia Nudeln	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	Klassischer Makkaroniaufwurf in fruchtiger Basilikum- Tomaten-Sauce mit Käse überbacken	Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten- Zucchini-gemüse und Püree	Anzahl Menü 5-10 täglich normal 11-20 täglich normal ab 21 täglich normal klein klein klein M1 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€ M2 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€ M3 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€ M4 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€ M5 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€ M6 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€ M7 7,00€ 6,00€ 5,00€ M8 7,00€ 6,00€ 5,00€ M9 Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagsmenüs. 5,75€								
				A1,F,I		A1,C,G,I,1		A1,G,I,1		A1,G,I,1,2							
M6		Eintopf & Pasta		Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischbeilage	Frische Wirsing- Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln	Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler	Italienischer Gemüseintopf									
				A1,I,1		A1,G,I		I,1,2,3		A1,I,1,3		A1,I,1					
M7	Salate & Kaltes			Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur									
				A1,C,F,G,I,J,1,3		C,G,J,1,3		A1,C,F,G,J,1,3		C,D,G,J,1,3		A1,A2,G,1,2,3					
M8		Süß & Fruchtig Großer Genuss		Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker	Mandarinenmilchreis	Quarkkeulchen mit Vanillesauce	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott							
				G,1		A1,C,G		A1,G,1		A1,C,G		G		A1,G,1		G	
M9	Abendbrot Immer wieder gern			Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat	Schnittchenteller fertig belegte Schnitten mit Wurst und Käse und Garnitur	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur	Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“ mit Garnitur und Brot	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur							
				C,G,J,1,3			A1,A2,G,1,2,3		A1,A2,C,G,I,J,3		A1,C,G,J,1,3			A1,D,2,3		A1,A2,C,J,1,2,3	

= Rind = Schwein = Fisch = Geflügel

/ = Wild = Vegetarisch

Inhaltsstoffe siehe Ihnen vorliegendes Beiblatt

Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,50€



CASINO menue		KW 12 FIRMEN	Montag 16. März 26	Dienstag 17. März 26	Mittwoch 18. März 26	Donnerstag 19. März 26	Freitag 20. März 26	Samstag 21. März 26	Sonntag 22. März 26					
	Gut bürgerlich		Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli	Wiegebraten (Hackbraten) in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree	Hackfleischbällchen „Schwedische Art“ in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln	Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) „Bolognese“ vom Rind dazu Gurkensalat	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln	Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree					
		A1,F,G,I,1	A1,C,G,I,J,1	A1,G,1,2,3	A1,C,G,I,J	A1,C,I,J,1,3	A1,G,I	A1,G,I,1						
	Leichte Küche		Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	Geflügelfrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis	Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree	Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit Suppengemüse (Rüben, Sellerie, Blumenkohl)	Rinderhacksteak mit Blumenkohl und Salzkartoffeln					
		A1,I,1	A1,G,I	A1,C,F,G,I,J,1	A1,D,G,I,1	A1,C,G,I	A1,I	A1,C,I,1						
	Leckere Vielfalt		„Nasi Goreng“ Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch	Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Original Hähnchen- Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse	Tortellini „Vegetarische Art“ in fruchtiger Tomatensauce					
		A1,F,I	A1,G,I,2,3	A1,D,G,I,1	A1,C,J,1,3	A1,G,I,3	A1,G,I,K	A1,C,G,I						
	Premium Menü		Schweineroulade „Hausfrauen Art“ mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln	Zartes Geflügelfilet „Alfredo“ in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti	Herzhafter Spießbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen- Salat	Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Knödel	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbuttersauce, dazu Zucchini-gemüse und Salzkartoffeln	Zarter Schweinebraten in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Lachsfilet an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Langkornreis					
		A1,I,J,1,2	A1,G,I,1	C,I,J,1,3	A1,G,I,3	A1,D,G,I	A1,G,I	A1,D,G,I,1						
	Vegetarisch		Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis	Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce „Holländische Art“ und Petersilienkartoffeln	Leckeres Paprikagemüse mit Risotto (Reis)	Anzahl Menü						
		A1,C,I,J	A1,G,I,1	A1,I	A1,G,H,I,I	A1,G,I,1	5-10 täglich normal klein		11-20 täglich normal klein	ab 21 täglich normal klein				
	Eintopf & Pasta		Leckere Kartoffelsuppe „Schlesische Art“ mit Krakauerwurst	Rigatoni mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing	Möhreneintopf mit zartem Rindfleisch	Porree-Schlemmertopf Rinderhack mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln	Frischer Sommereintopf mit Geflügelwursteinlage		7,00€	6,40€	6,00€	5,40€	5,00€	4,60€
		A1,G,I,J,1,2,3	A1,C,I,J,1,2,3	A1,I,1	A1,G,I,1	A1,I,2,3	7,00€		7,00€	6,40€	6,00€	5,40€	5,00€	4,60€
	Salate & Kaltes		Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Thunfischsalat nach „Art des Hauses“ mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf	Mexiko-Salat, frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing		7,00€	6,40€	6,00€	5,40€	5,00€	4,60€
		A1,C,G,J,1,3	C,D,G,J,1,3	A1,F,G,3	A1,C,G,I,J,1,3	C,J,1,3	7,00€		7,00€	6,40€	6,00€	5,40€	5,00€	4,60€
	Süß & Fruchtig Großer Genuss		Milchreis mit heißen Kirschen	Quarkstrudel mit Vanillesauce	Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße	Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Milchreis mit Zimtpflaumenkompott	Germknödel mit Vanillesauce					
		G,1	A1,C,G,1	A1,G,1	A1,C,G,1	A1,G,1	G,1	A1,C,G,1						
	Abendbrot Immer wieder gern		Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot	Sandwichteller – leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur	Fischplatte nach Angebot, mit Brot und Butter	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur	Käseplatte „Winzer Art“ mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot					
		A1,A2	A1,C,G,J,1,2,3	A1,C,G,J,1,3	A1,C,G,J,1,3	A1,A2,D,G	A1,C,G,I,J,1,3	A1,A2,G,1,2						

= Rind = Schwein = Fisch = Geflügel
/ = Wild = Lamm = Vegetarisch
Inhaltsstoffe siehe Ihnen vorliegendes Beiblatt
Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,50€



CASINO menue		KW 13 FIRMEN	Montag 23. März 26	Dienstag 24. März 26	Mittwoch 25. März 26	Donnerstag 26. März 26	Freitag 27. März 26	Samstag 28. März 26	Sonntag 29. März 26
	Gut bürgerlich	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle	Linseneintopf mit Geflügel Wiener	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwurstwürfeln	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln	
		 A1,C,G,I,J,1	 A1,I,1,2,3	 A1,F,I	 A1,C	 A1,C,I,J,1,3	 A1,I,1,2,3	 A1,C,G,I	
	Leichte Küche	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Tricolore Spirelli	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln	„Gutsherrentopf“ kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwurstwürfel	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Brokkoli und Salzkartoffeln	
		 A1,G,1,2,3	 A1,G,I	 A1,C,G,I,J,1	 A1,I,1,3	 A1,C,G,I,J,1	 A1,G,I	 A1,I,1	
	Leckere Vielfalt	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis	Seelachsfilet natur in feiner Kerbelsauce mit Zucchini­gemüse und Reis	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüsereis	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis	
		 A1,I,2,3	 A1,C,F,G,I,J,1	 A1,D,G,I,1	 C,D,G,J,1,3	 A1,F,I	 A1,C,G,I,1	 I,2	
	Premium Menü	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse	Rheinischer Sauerbraten mit Salzkartoffeln und Apfelmus	Jägerschnitzel mit Salzkartoffeln und Möhrensalat	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln	Backfischfilet vom Seelachs in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle	
		 A1,G,I	 A1	 A1,C,G,I,1	 A1,G,I,1,3	 A1,D,G,I,1	 A1,G,I	 A1,C,G,I,1	
	Vegetarisch	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat	Anzahl Menü 5-10 täglich normal klein 11-20 täglich normal klein ab 21 täglich normal klein		
		 A1,G,I,J,1,3	 A1,C,F,G,I,J,1	 A1,C,G,I	 A1,C,G,I,1	 A1,D,G,I,1	 7,00€  6,40€6,00€  5,40€5,00€  4,60€		
	Eintopf & Pasta	Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfel	Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen	Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln	Bekömmliche Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln	Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler	 7,00€  6,40€6,00€  5,40€5,00€  4,60€		
		 A1,I,1,3	 A1,I	 A1,C,G,I,1	 A1,I	 A1,I,1,3	 A1,I,1,3	 7,00€  7,00€	
	Salate & Kaltes	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf	Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing	Italienischer Tomatensalat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing	 7,00€  7,00€		
		 C,G,I,J,1,3	 C,D,G,I,J,1,3	 C,G,J,1,3	 A1,F,G,3	 C,G,J,L,1,3	Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagsmenüs.		5,75€
Porzellanteller plus 0,50€.									
	Süß & Fruchtig Großer Genuss	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker	Quarkkeulchen mit Vanillesauce	
		 G,1	 A1,C,G	 A1,G,1	 A1,I	 G	 A1,C,G	 A1,G,1	
	Abendbrot Immer wieder gern	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur	Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“ mit Garnitur und Brot	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur	
		 C,G,J,1,3	  A1,A2,G,1,2,3	 A1,A2,C,G,I,J,3	 A1,C,G,J,1,3	  A1,D,2,3	 A1,A2,C,J,1,2,3	 A1,C,G,J,1,3	

 = Rind  = Schwein  = Fisch  = Geflügel
/  = Wild  = Lamm  = Vegetarisch
Inhaltsstoffe siehe Ihnen vorliegendes Beiblatt
Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,50€



CASINO menue		KW 14 FIRMEN	Montag 30. März 26	Dienstag 31. März 26	Mittwoch 1. April 26	Donnerstag 2. April 26	Freitag 3. April 26	Samstag 4. April 26	Sonntag 5. April 26																																																																												
M1	Gut bürgerlich	Spaghetti „Bolognese“ dazu Krautsalat	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat	Geschnetzeltes „Züricher Art“ in Pilzrahmsauce mit Erbsengemüse und Langkornreis	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln																																																																													
		A1,F,G,I,1	A1,C,G,I,J,1	A1,G,1,2,3	A1,C,G,I,J,1,3	A1,G,I,1	A1,C,G,I,J,1,3,8	A1,G,I,1																																																																													
M2	Leichte Küche	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Penne Nudeln	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt	Gedünstetes Seelachsfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Kartoffelpüree	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	Feines Seefischfilet (paniert) in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln																																																																													
		A1,F,G,I	G,1,2	A1,D,G,I,1	A1,C,G,I,1	A1,C,G,I,J,1	A1,G,I	A1,D,G,I,1																																																																													
M3	Leckere Vielfalt	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis	„Bifteki“ Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüsereis	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln	Bandnudeln in leckerer Spinat- Käse-Sauce																																																																													
		A1,G,I,1	A1,F,I	A1,C,G,I,J,1,3	A1,I,1	A1,C,F,G,I,J	A1,I,K	A1,G,I,1																																																																													
M4	Premium Menü	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini- Kräutergemüse, dazu Reis	„Cordon Bleu“ vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln	Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Farfalle Nudeln	Herzhafter Kasselernacken in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln	Wildlachsfilet mit Dillrahmsauce, dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Zartes Wildgulasch mit Waldpilzsauce dazu Bohnengemüse und Schupfnudeln	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln																																																																													
		A1,D,G,I,3	A1,G,I,1,3	A1,G,I,1	A1,G,I,1	A1,D,G,I,1	A1,C,G,I,1	A1,I,1																																																																													
M5	Vegetarisch	Bulgur-Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel	Rührei mit Rahmspinat und Püree	Kürbiscurry mit Reis	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacke	<table><tr><td>Anzahl Menü</td><td>5-10 täglich normal</td><td>klein</td><td>11-20 täglich normal</td><td>klein</td><td>ab 21 täglich normal</td><td>klein</td></tr><tr><td>M1</td><td>7,00€</td><td>6,40€</td><td>6,00€</td><td>5,40€</td><td>5,00€</td><td>4,60€</td></tr><tr><td>M2</td><td>7,00€</td><td>6,40€</td><td>6,00€</td><td>5,40€</td><td>5,00€</td><td>4,60€</td></tr><tr><td>M3</td><td>7,00€</td><td>6,40€</td><td>6,00€</td><td>5,40€</td><td>5,00€</td><td>4,60€</td></tr><tr><td>M4</td><td>7,00€</td><td>6,40€</td><td>6,00€</td><td>5,40€</td><td>5,00€</td><td>4,60€</td></tr><tr><td>M5</td><td>7,00€</td><td>6,40€</td><td>6,00€</td><td>5,40€</td><td>5,00€</td><td>4,60€</td></tr><tr><td>M6</td><td>7,00€</td><td>6,40€</td><td>6,00€</td><td>5,40€</td><td>5,00€</td><td>4,60€</td></tr><tr><td>M7</td><td>7,00€</td><td></td><td>6,00€</td><td></td><td>5,00€</td><td></td></tr><tr><td>M8</td><td>7,00€</td><td></td><td>6,00€</td><td></td><td>5,00€</td><td></td></tr><tr><td>M9</td><td colspan="5">Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagsmenüs.</td><td>5,75€</td></tr><tr><td colspan="7">Porzellanteller plus 0,50€.</td></tr></table>		Anzahl Menü	5-10 täglich normal	klein	11-20 täglich normal	klein	ab 21 täglich normal	klein	M1	7,00€	6,40€	6,00€	5,40€	5,00€	4,60€	M2	7,00€	6,40€	6,00€	5,40€	5,00€	4,60€	M3	7,00€	6,40€	6,00€	5,40€	5,00€	4,60€	M4	7,00€	6,40€	6,00€	5,40€	5,00€	4,60€	M5	7,00€	6,40€	6,00€	5,40€	5,00€	4,60€	M6	7,00€	6,40€	6,00€	5,40€	5,00€	4,60€	M7	7,00€		6,00€		5,00€		M8	7,00€		6,00€		5,00€		M9	Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagsmenüs.					5,75€	Porzellanteller plus 0,50€.						
Anzahl Menü	5-10 täglich normal	klein	11-20 täglich normal	klein	ab 21 täglich normal	klein																																																																															
M1	7,00€	6,40€	6,00€	5,40€	5,00€	4,60€																																																																															
M2	7,00€	6,40€	6,00€	5,40€	5,00€	4,60€																																																																															
M3	7,00€	6,40€	6,00€	5,40€	5,00€	4,60€																																																																															
M4	7,00€	6,40€	6,00€	5,40€	5,00€	4,60€																																																																															
M5	7,00€	6,40€	6,00€	5,40€	5,00€	4,60€																																																																															
M6	7,00€	6,40€	6,00€	5,40€	5,00€	4,60€																																																																															
M7	7,00€		6,00€		5,00€																																																																																
M8	7,00€		6,00€		5,00€																																																																																
M9	Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagsmenüs.					5,75€																																																																															
Porzellanteller plus 0,50€.																																																																																					
		A1,F,G,I,1	A1,C,G,I,1	A1,G,I,1	A1,A4,C,G,I,1,3	A1,G,I,1																																																																															
M6	Eintopf & Pasta	Herzhafter Weißkohl- Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener	Spaghetti „Carbonara“ Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree	Geflügelhackfleisch- Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur																																																																															
		A1,I,1	I,1,2,3	A1,G,I,1,2,3	A1,G,I,1,3	A1,F,I																																																																															
M7	Salate & Kaltes	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing	Salatteller „Köttbullar“ mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf- Dressing	Salatteller „Rustica“ mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing																																																																															
		A1,C,G,J,1,3	C,G,J,1,2,3	C,G,J,1,3	C,G,J,1,3	A1,C,G,I,J																																																																															
M8	Süß & Fruchtig Großer Genuss	Milchreis mit heißen Kirschen	Germknödel mit Vanillesauce	Sahnegrießbrei mit Himbeeren	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Milchreis mit roter Grütze	Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce																																																																													
		G,1	A1,C,G,1	A1,G,1	A1,C,G,1	A1,C,G,1,7	G,1	A1,G,1,2,3																																																																													
M9	Abendbrot Immer wieder gern	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot	Sandwichteller – leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur	Käseplatte „Winzer Art“ mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot																																																																													
		A1,A2	A1,C,G,J,1,2,3	A1,C,G,J,1,3	A1,C,G,J,1,3	A1,A2,D,G	A1,C,G,I,J,1,3	A1,A2,G,1,2																																																																													

🐮 = Rind 🐷 = Schwein 🐟 = Fisch 🐔 = Geflügel

/ = Wild = Lamm = Vegetarisch

Inhaltsstoffe siehe Ihnen vorliegendes Beiblatt

Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,50€



CASINO menue		KW 15 FIRMEN	Montag 6. April 26	Dienstag 7. April 26	Mittwoch 8. April 26	Donnerstag 9. April 26	Freitag 10. April 26	Samstag 11. April 26	Sonntag 12. April 26
M1	Gut bürgerlich		Schweinefilet Natur mit Champignonrahm- sauce, grüne Bohnen und Kräuterkartoffeln	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübensgemüse und Nudeln
		 A1,G,I,1	 A1,G,I,3	 A1,F,G,I,1,3	 A1,C,F,G,I,J,1	 A1,C	 A1,I,1	 A1,G,I	
M2	Leichte Küche		Hähncheninnenfilet auf Tomaten- Gemüseragout und Tagliatelli Verdi	Frischer Markteintopf mit feiner Geflügel-Wiener	Geflügelfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Spirellis	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree	Linseneintopf mit Geflügel Wiener	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornreis
		 A1,I	 A1,I,2,3	 A1,C,G,I,J,1	 A1,I,1	 A1,G,I,1,2,3	 A1,I,1,2,3	 A1,F,G,I	
M3	Leckere Vielfalt		Geschnetzeltes vom Kalb „Züricher Art“ in Pilzrahmsauce mit Erbsengemüse und Langkornreis	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln	Seelachsfilet in fruchtiger Tomatensauce dazu Farfalle Nudeln	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln	Vegetarischer Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree	Käsemakkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce
		 A1,G,I,1	 A1,I,1	 A1,D,I	 A1,C,G,I,J,1	 A1,G,I	 A1,C,F,G,I,K,1	 A1,G,I,1	
M4	Premium Menü		Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini- Kräutergemüse, dazu Reis	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Röstiecken	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle	Paniertes Seelachsfilet in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Reis	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat	Gefüllte Rinder-Roulade „Hausfrauen Art“ in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln
		 A1,D,G,I	 A1,C,I,J,1,3	 A1,J,1,3	 A1,C,G,I,1	 A1,D,G,I,J,1	 A1,C,J,1,3	  A1,J,1	
M5	Vegetarisch		Asiatisches Wokgemüse mit feinem Basmatireis	Gemüse-Köttbullar mit Käselauchsauce und Bulgur	Vegetarische Currywurst mit Naturreis und Zucchini Salat	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis	Champignons „a la Creme“ mit kleinen Bandnudeln	Anzahl Menü 5-10 täglich normal klein 11-20 täglich normal klein ab 21 täglich normal klein	
		 A1,F,I,8	 A1,C,G,I,1	 A1,C,F,G,I,1	 A1,I	 A1,G,I,1	 A1,G,I,1	M1 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€	M2 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€
M6	Eintopf & Pasta		Kräftiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse	Rigatoni „al Arrabiata“ mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce	Leckerer Möhreneintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen	Bunte Nudeln mit Brokkoli- Gemüsesauce	Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfeln	M3 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€	M4 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€
		 A1,I,1	 A1,I,1	 A1,C,F,I,J,1	 A1,G,I,1	 A1,I,1	M5 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€	M6 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€	
M7	Salate & Kaltes		Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur	M7 7,00€ 6,00€ 5,00€	M8 7,00€ 6,00€ 5,00€
		 A1,C,G,J,1,3,8	 A1,C,G,I,J,1,3,8	 A1,F,G,3	 C,D,G,J,1,3	 A1,A2,G,1,2,3	M9 Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagsmenüs. 5,75€	Porzellanteller plus 0,50€.	
M8	Süß & Fruchtig Großer Genuss		Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Quarkkeulchen mit Vanillesauce	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott	Bergische Waffel mit heißen Kirschen	Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce
		 G,1	 A1,G,1	 A1,C,G	 A1,G,1	 G	 A1,C,F,G,1	 A1,C,G,1	
M9	Abendbrot Immer wieder gern		Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur	Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“ mit Garnitur und Brot	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur
		 C,G,J,1,3	  A1,A2,G,1,2,3	 A1,A2,C,G,I,J,3	 A1,C,G,J,1,3	  A1,D,2,3	 A1,A2,C,J,1,2,3	 A1,C,G,J,1,3	

🐮 = Rind 🐷 = Schwein 🐟 = Fisch 🐔 = Geflügel

🦋/🐾 = Wild 🐑 = Lamm 🌿 = Vegetarisch

Inhaltsstoffe siehe Ihnen vorliegendes Beiblatt

Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,50€



CASINO menue		KW 16	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag				
FIRMEN			13. April 26	14. April 26	15. April 26	16. April 26	17. April 26	18. April 26	19. April 26				
M1	Gut bürgerlich		Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree	Kräftiger Hühnersuppeintopf mit buntem Gemüse	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis	Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	Herzhafter Kasseler nacken in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Rinderragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln				
			A1,F,G,I,1		A1,G,1,2,3		A1,I		A1,F,I		A1,1,3		A1,I,1,3
M2	Leichte Küche		Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln	Seelachs im Backteig auf feiner Kräuter- buttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie- Möhrensalat	Klassischer Möhreneintopf mit pikanter Rinderfrikadelle	Schweinebraten in milder Kümmel- Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln				
			A1,F,G,I		A1,G,I		A1,G,I		A1,D,G,I,1		A1,C,G,I,J,1		A1,C,I,1
M3	Leckere Vielfalt		Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chilisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree	Spirellis (Nudeln) mit Tomaten- Schinkensauce dazu Rohkostsalat	Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und kleinen Bandnudeln	Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli	Bunte Tortellini mit Käse-Spinatsauce				
			A1,C,I		A1,C,I,J		A1,D,G,I		A1,I,2,3		A1,F,I		A1,I
M4	Premium Menü		Lummerbraten vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße	„Piccata Napoli“ zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln	Hoki-Fischfilet in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Blattspinat und Penne Rigate	Kleine Bandnudeln mit Hack und Champignons in Sauerrahm				
			A1,I,1		A1,G,1,3		A1,G,I	 	A1,G,I,1		A1,D,G,I,1		A1,F,G,I,1
M5	Vegetarisch		Maultaschen „Vegetarisch“ in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree	Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat	Kräuterseitling „Schnitzel“ mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis	Blumenkohl-Brokkoli- Auflauf mit feinen Kartoffel- blättchen und Käse überbacken	Anzahl Menü 5-10 täglich normal klein 11-20 täglich normal klein ab 21 täglich normal klein M1 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€ M2 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€ M3 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€ M4 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€ M5 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€ M6 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€ M7 7,00€ 6,00€ 5,00€ M8 7,00€ 6,00€ 5,00€ M9 Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagsmenüs. 5,75€					
			A1,C,G,I,J,1		A1,F,G,I,1		G		A1,C,G,I,1		A1,G,I,1		
M6	Eintopf & Pasta		Spaghetti „Bolognese“ dazu Gurkensalat	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree						
		 	A1,C,F,I,J,1,3		A1,I,1		G,I,J,1,3		A1,I,2,3		A1,G,I,1,3		
M7	Salate & Kaltes		Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Thunfischsalat nach „Art des Hauses“ mit frischen Salaten dazu French-Dressing	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Joghurtdressing	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat	Elsässer-Salat, Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl- Dressing						
			A1,C,G,J,1,3		C,D,G,I,J,1,3		A1,F,G,3		A1,C,G,I,J,1,3		C,J,1,3		
M8	Süß & Fruchtig Großer Genuss		Milchreis mit heißen Kirschen	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße	Germknödel mit Vanillesauce	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Milchreis mit roter Grütze	Kaiserschmarrn mit Vanillesauce				
			G,1		A1,C,G,1		A1,G,1		A1,C,G,1		A1,G,1		G,1
M9	Abendbrot Immer wieder gern		Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur	Käseplatte „Winzer Art“ mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot				
			A1,A2		A1,C,G,J,1,2,3		A1,C,G,J,1,3		A1,C,G,J,1,3		A1,A2,D		A1,C,G,I,J,1,3

 = Rind  = Schwein  = Fisch  = Geflügel
 /  = Wild  = Lamm  = Vegetarisch
Inhaltsstoffe siehe Ihnen vorliegendes Beiblatt
Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,50€



CASINO menue		KW 17	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
FIRMEN			20. April 26	21. April 26	22. April 26	23. April 26	24. April 26	25. April 26	26. April 26
M1	Gut bürgerlich		Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Klöße	Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und bunte Spiralnudeln	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis
			A1,F,G,I,1	A1,C,I,J,1	C,D,G,J,1,3	A1,G,I,1,3	A1,G,I,1	A1,I	A1,G,I,3
M2	Leichte Küche		Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	Hähncheninnenfilets in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis	Pangasiusfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Gabelspaghetti	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch	Hackbraten in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln
			A1,C,G,I,1	A1,G,I	A1,G,I,1	A1,D,G,I,1	A1,G,I	A1,I,1	A1,A3,C,F,G,I,J,1
M3	Leckere Vielfalt		Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti	Schweineleberragout in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse	Original Hähnchen- Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni
			A1,F,G,I,1	A1,I,2,3	A1,G,I,1,3	A1,C,J,1,3	A1,G,I,J,1,3	A1,G,I	A1,C,G,I,1
M4	Premium Menü		Schnitzel in leckerer Champignon- Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei	Schweineroulade mit klassischer Füllung dazu Blumenkohl und Kartoffeln	Kaiserfleisch (Kasselerücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersenf-sauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat	Schweinebraten in Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln
			A1,C,G,I,1	A1,I,J,2	A1,G,1	A1,C,1	A1,C,D,G,I,J,1,3	A1,G,I,3	A1,G,I
M5	Vegetarisch		Italienische Gemüsepasta mit Vollkornnudeln	Gebratenes Gemüse süßsauer mit Reis	Gemüseragout mit Erbsenpüree	Vegetarische Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis	Makkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce dazu Möhrensalat	Anzahl Menü 5-10 täglich normal 11-20 täglich normal ab 21 täglich normal klein klein klein klein	
			A1,I,1	A1,F,I	A1,G,I,1	A1,C,G,I,1	A1,I	M1 M2 M3 M4 M5 M6 M7 M8 M9	
M6	Eintopf & Pasta		Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwürstchen	Linseneintopf mit Geflügel Wiener	Klassischer Möhreneintopf mit Geflügelkräuterbällchen	Kürbis- Hähncheneintopf mit Kartoffeln	Porree-Eintopf mit Geflügelrikadelle	7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€ 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€ 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 7,00€ 7,00€ 6,00€ 5,00€ 5,75€	
			A1,G,I,J,1,3	A1,I,1,2,3	A1,C,F,I,J,1	A1,I	A1,C,F,G,I,J,1	7,00€ 6,00€ 6,00€ 5,00€ 5,00€ 5,75€	
M7	Salate & Kaltes		Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing	„Bayern Mix“ Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselerstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat	7,00€ 6,00€ 5,00€ 5,00€ 5,75€	
			C,G,I,J,1,3	C,G,J,L,1,3	G,3	A1,C,F,G,J,1,3	A1,C,G,I,J,1,3	Porzellanteller plus 0,50€.	
M8	Süß & Fruchtig Großer Genuss		Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Quarkstrudel mit Vanillesauce	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott	Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	Beerengrütze mit Vanillesauce
			G,1	A1,G,1	A1,C,G	A1,C,G,1	G	A1,C,G,1	G,1
M9	Abendbrot Immer wieder gern		Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur	Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“ mit Garnitur und Brot	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur
			C,G,J,1,3	A1,A2,G,1,2,3	A1,A2,C,G,I,J,3	A1,C,G,J,1,3	A1,D,2,3	A1,A2,C,J,1,2,3	A1,C,G,J,1,3

= Rind = Schwein = Fisch = Geflügel

/ = Wild = Lamm = Vegetarisch

Inhaltsstoffe siehe Ihnen vorliegendes Beiblatt

Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,50€



CASINO menue		KW 18	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
M1 Gut bürgerlich			Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln
			 A1,G,1,2,3	 A1,F,G,I	 A1,I,J,1	 A1,D,G,I,J,1	 A1,C	 A1,C,G,I,J,1,3	 A1,G,I,1
M2 Leichte Küche			Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohngemüse und Salzkartoffeln	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Farfalle Nudeln	Belgischer Gemüseeeintopf mit Geflügel Wiener	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis
			 A1,I	 A1,I,1	 A1,C,G,I,J	 A1,I,2,3	 A1,C,I,1	 A1,G,I,J,3	 A1,F,G,I
M3 Leckere Vielfalt			Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis	Vollkorn-Spaghetti „Tonno“ Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln	Fusilli Nudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce
			 A1,G,I,1	 A1,G,I,1	 A1,D,I,1	 A1,C,I,J,1,3	 A1,G,I,1,2,3	 A1,I,K	 A1,G,I,1
M4 Premium Menü			Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle	Zartes Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln	Gedünstetes Seelachsfilet auf Blattspinat mit Kräutersenfauce und Reis	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln
			 A1,C,G,I	 A1,F,G,I,1	 A1,G,1,3	 A1,G,I,1	  A1,D,G,I,1,2,3	 A1,D,G,I,J,1	 A1,I,1
M5 Vegetarisch			Spaghetti „Funghi“ Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln	Gedünstetes Gemüse mit Sauce „Holländische Art“ dazu Pasta Tricolore	Tortellini „Vegetarische Art“ mit fruchtiger Tomatensauce	Anzahl Menü 5-10 täglich normal klein 11-20 täglich normal klein ab 21 täglich normal klein M1 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€ M2 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€ M3 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€ M4 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€ M5 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€ M6 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€ M7 7,00€ 6,00€ 5,00€ M8 7,00€ 6,00€ 5,00€ M9 Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagsmenus. 5,75€	
			 A1,G,I	 A1,C,F,G,I	 A1,C,G,I,1	 A1,G,I	 A1,C,G,I	 A1,C,G,I	
M6 Eintopf & Pasta			Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle	Gärtnerin-Eintopf mit viel Gemüse und Rindfleischeinlage	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen		
			 A1,C,I,J,1	 A1,I,1	 A1,I	 A1,G,I	 A1,C,G,I,J,1		
M7 Salate & Kaltes			Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail- Dressing	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf- Dressing	Salatteller „Rustica“ mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing	Porzellanteller plus 0,50€.	
			 A1,C,G,J,1,3	 C,G,J,1,2,3	 C,G,J,1,3	 C,G,J,1,3	 A1,C,G,I,J		
M8 Süß & Fruchtig Großer Genuss			Milchreis mit heißen Kirschen	Germknödel mit Vanillesauce	Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Milchreis mit roter Grütze	Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce
			 G,1	 A1,C,G,1	 A1,G,1	 A1,G,1	 A1,C,G,1	 G,1	 A1,G,1,2,3
M9 Abendbrot Immer wieder gern			Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot	Sandwichteller – leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur	Käseplatte „Winzer Art“ mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot
			 A1,A2	 A1,C,G,J,1,2,3	 A1,C,G,J,1,3	 A1,C,G,J,1,3	 A1,A2,D,G	 A1,C,G,I,J,1,3	 A1,A2,G,1,2

 = Rind  = Schwein  = Fisch  = Geflügel

/  = Wild  = Lamm  = Vegetarisch

Inhaltsstoffe siehe Ihnen vorliegendes Beiblatt

Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,50€



CASINO menue		KW 19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
M1 Gut bürgerlich			Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln A1,F,G,I,1	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Fusilli Nudeln A1,F,G,I	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree A1,G,I,1	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen A1,G,I,J,3	Szevediner Gulasch mit Salzkartoffeln A1,I	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch A1,I	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais A1,F,G,I,3
M2 Leichte Küche			Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln A1,I,1	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Bete Salat A1,C,G,I,J,1	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln A1,G,I	Seelachsfilet „Naturell“ mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln A1,D,G,I,1	Leberknödel in Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree A1,G,I,J,1	Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln A1,F,G,I	Schweinenackenbraten in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln A1,G,I
M3 Leckere Vielfalt			Vollkorn-Spaghetti „Carbonara“ Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini Salat A1,G,I,1,2,3	Nudelauflauf mit Brokkoli und Hackfleisch A1,G,I,1	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat A1,C,I,J,1,3	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat A1,C,I,J,1,2,3	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat A1,C,G,I,J,1,3	Knödel „Dreierlei“ dazu Champignon-rahmsauce mit frischen Kräutern A1,C,G,I,3	Linsen-Bolognese mit Nudeln A1,I
M4 Premium Menü			Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis A1,D,G,I	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln A1,G,I	Seelachsfilet im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat A1,D,G,I	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln A1,G,I,1	Paniertes Schollenfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat A1,C,D,G,I,J,1,3	Rindergeschnetzeltes „Jäger Art“ mit Bohnengemüse und Spätzle A1,C,I,1	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klöße A1,C,G,I,J,1,3
M5 Vegetarisch			Asiatisches Wokgemüse mit Asia Nudeln A1,F,I	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree A1,C,G,I,1	Klassischer Makkaroniaufauf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken A1,G,I,1	Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce A1,G,I,1	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini gemüse und Püree A1,G,I,1,2	Anzahl Menü 5-10 täglich normal 11-20 täglich normal ab 21 täglich normal klein klein klein M1 M2 M3 M4 M5 M6 M7 M8 M9 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€ 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€ 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€ 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€ 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€ 7,00€ 6,00€ 5,00€ 7,00€ 6,00€ 5,00€ Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagsmenus. 5,75€	
M6 Eintopf & Pasta			Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleisch einlage A1,I,1	Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln A1,G,I	Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel I,1,2,3	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler A1,I,1,3	Italienischer Gemüse Eintopf A1,I,1	Porzellanteller plus 0,50€.	
M7 Salate & Kaltes			Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur A1,C,F,G,I,J,1,3	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing C,G,J,1,3	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing A1,C,F,G,J,1,3	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing C,D,G,J,1,3	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur A1,A2,G,1,2,3		
M8 Süß & Fruchtig Großer Genuss			Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott G,1	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott A1,C,G	Feiner Grießbrei mit roter Grütze A1,G,1	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker A1,C,G	Mandarinenmilchreis G	Quarkkeulchen mit Vanillesauce A1,G,1	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott G
M9 Abendbrot Immer wieder gern			Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat C,G,J,1,3	Schnittchenteller fertig belegte Schnitten mit Wurst und Käse und Garnitur A1,A2,G,1,2,3	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot A1,A2,C,G,I,J,3	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat A1,C,G,J,1,3	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur A1,D,2,3	Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“ mit Garnitur und Brot A1,A2,C,J,1,2,3	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur A1,C,G,J,1,3

🐮 = Rind 🐷 = Schwein 🐟 = Fisch 🐔 = Geflügel

🦋/🦎 = Wild 🐑 = Lamm 🌿 = Vegetarisch

Inhaltsstoffe siehe Ihnen vorliegendes Beiblatt

Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,50€

