

CASINO menue

KW 13
FIRMEN

Montag
24. März 25

Dienstag
25. März 25

Mittwoch
26. März 25

Donnerstag
27. März 25

Freitag
28. März 25

Samstag
29. März 25

Sonntag
30. März 25

M1

Gut bürgerlich

Königsberger Klopse
in Kapernsauce
dazu Salzkartoffeln
und Rote Beete-Salat

A1,FG,I,1

Hackbraten
in Sauce mit Rotkohl
und Kartoffeln

A1,C,I,J,1

Hamburger Heringsstipp
in Sahne mit Apfel-
und Gurkenwürfel
dazu Petersilienkartoffeln

C,D,G,J,1,3

Schweinebraten
in pikanter Sauce
mit Blumenkohlgemüse
und Klöße

A1,G,I,1,3

**Westfälische Dicke
Bohnen**
mit Kasseler und
Salzkartoffeln

A1,G,I,1

Geflügelfilets
in pikanter Sauce
mit zartem
Brokkoligemüse und
bunte Spiralnudeln

A1,I

Buntes Hühnerfrikassee
mit jungen Erbsen,
Möhren, Spargel und
Champignons dazu Reis

A1,G,I,3

M2

Leichte Küche

Frikadelle vom Rind
in dunkler Kräutersauce
mit Mischgemüse
und Kartoffelpüree

A1,C,G,I,1

Hähncheninnenfilets
in Geflügelsauce
mit Kohlrabigemüse
dazu Salzkartoffeln

A1,G,I

Geflügelbratwurst
in Thymiansauce
mit buntem Gemüse
und Langkornreis

A1,G,I,1

Pangasiusfilet
in Dillsauce
mit Brokkoli
dazu Kartoffeln

A1,D,G,I,1

**Pikantes Gulasch
vom Schwein**
mit Gabelspaghetti

A1,G,I

**Herzhafter
Wirsing-Kohl-Eintopf**
mit Kartoffelstücken
und Rindfleisch

A1,I,1

Hackbraten
in Sauce
mit grünen Bohnen
und Salzkartoffeln

A1,A3,C,FG,I,J,1

M3

Leckere Vielfalt

Penne mit Hähnchenbrust
in feiner Sahnesauce,
Brokkoli und Käse
überbacken

A1,FG,I,1

Wurstgulasch
mit Paprika und Zwiebeln
dazu Gabelspaghetti

A1,I,2,3

Schweineleberragout
in Apfel-Sauce
dazu Kartoffelpüree
und Karottengemüse

A1,G,I,1,3

**Original Hähnchen-
Döner-Teller**
mit Reis, Sauce
und Krautsalat

A1,C,J,1,3

Kartoffelröstis
mit Karotten, Brokkoli,
Mais und Champignons
in würziger Käsesauce

A1,G,I,J,1,3

Kichererbsencurry
mit Kokosmilch
und Bulgur

A1,G,I

Mais-Lauchtaler
in Paprikagemüsesauce
dazu Rigatoni

A1,C,G,I,1

M4

Premium Menü

Schnitzel
in leckerer Champignon-
Rahm-Sauce
mit Paprikakartoffeln
dazu Leipziger Allerlei

A1,C,G,I,1

Schweineroulade
mit klassischer Füllung,
dazu Blumenkohl
und Kartoffeln

A1,I,J,2

**Kaiserfleisch
(Kasselerrücken)**
auf Ananaskraut
und Kartoffelpüree

A1,G,1

Sauerbratengulasch
mit Spätzle
und Rotkohl

A1,C,1

Gebackenes Seelachsfilet
mit Kräutersenfesauce
und Kartoffeln
dazu Gurkensalat

A1,C,D,G,I,J,1,3

**Schweinebraten
mit Kümmelsauce**
mit Romanescogemüse
und Klößen

A1,G,I,3

Schweinefilet
in Rahmsauce
mit Fingermöhren
und Salzkartoffeln

A1,G,I

M5

Vegetarisch

**Italienische
Gemüsepasta**
mit Vollkornnudeln

A1,I,1

Gebratenes Gemüse
süßsauer mit Reis

A1,FI

Gemüseragout
mit Erbsenpüree

A1,G,I,1

**Vegetarische
Gemüsebällchen**
mit heller Kräutersauce
auf Gemüsereis

A1,C,FG,I,1

Makkaroni
mit Tomaten-
Basilikumsauce dazu
Möhrensalat

A1,I

	5-10 täglich		11-20 täglich		ab 21 täglich	
	normal	klein	normal	klein	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 Mittagmenüs.					5,75€

M6

Eintopf & Pasta

Grüne Bohnen-Eintopf
mit Bockwürstchen

A1,G,I,J,1,3

Linseneintopf
mit Geflügel Wiener

A1,I,1,2,3

**Klassischer
Möhreneintopf**
mit
Geflügelkräuterbällchen

A1,C,FI,J,1

**Kürbis-
Hähncheneintopf**
mit Kartoffeln

A1,I

Porree-Eintopf
mit Geflügelrikadelle

A1,C,FG,I,J,1

M7

Salate & Kaltes

Wiener Würstchen
mit Kartoffelsalat
und Senf

C,G,I,J,1,3

Griechischer Bauernsalat
mit Tomate, Gurke,
Zwiebeln und Hirten-Käse,
dazu Balsamico-Dressing

C,G,J,L,1,3

„Bayern Mix“
Eisbergsalat, Gurken,
Radieschen und
Kasselerstreifen, dazu
Sauerrahm-Dressing

G,3

FrISChe Salate der Saison
mit Hähnchenbrust
dazu Cocktaildressing

A1,C,FG,J,1,3

Zwei Frikadellen
mit Nudelsalat

A1,C,G,I,J,1,3

Porzellanteller plus 0,50€.

M8

Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Milchreis
mit Erdbeer-
Rhabarberkompott

G,1

Feiner Grießbrei
mit roter Grütze

A1,G,1

Eierpfannkuchen
mit Apfelkompott

A1,C,G

Quarkstrudel
mit Vanillesauce

A1,C,G,1

Feiner Milchreis
mit Zimtucker
und Apfelkompott

G

Eierpfannkuchen
mit gebratenem Apfel
und Vanillesauce

A1,C,G,1

Beerengrütze
mit Vanillesauce

G,1

M9

Abendbrot
Immer wieder gern

Kalter Schweinebraten
mit Kartoffelsalat

C,G,J,1,3

Schnittchenteller
fertig belegte Schnittchen
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€





Gut bürgerlich

Gebackener Leberkäse
mit Sauerkraut
und Kartoffelpüree

A1,FG,I,1

Delikate Putenpfanne
mit Gemüse
und Reis

A1,FG,I

Currywurstpfanne
mit frischen Zwiebeln
und Paprikakartoffeln

A1,I,J,1

Fischfrikadelle
mit Ratatouille und
Kartoffelpüree

A1,D,G,I,J,1

Frische Reibekuchen
mit leckerem Apfelmus

A1,C

Herzhaftes Saftgulasch
vom Schwein
mit Nudeln
und Mischsalat

A1,C,G,I,J,1,3

Thüringer Bratwurst
in Sauce
mit Wirsinggemüse
und Kartoffeln

A1,G,I,1



Leichte Küche

Rinderbraten
in Bratenjus mit zartem
Bohngemüse
und Salzkartoffeln

A1,I

Grobe Bratwurst
in Bratenjus
mit Apfelrotkohl
und Kartoffeln

A1,I,1

Geflügel-Hackbraten
in würziger Sauce
mit Mischgemüse
und Farfalle Nudeln

A1,C,G,I,J

**Belgischer
Gemüse Eintopf**
mit Geflügel Wiener

A1,I,2,3

Feine Rinderfrikadelle
in Sauce mit Kräutern
der Provence
dazu Karottenscheiben
und Langkornreis

A1,C,I,1

**Holsteiner
Kartoffelsuppe**
mit Wursteinlage

A1,G,I,J,3

Zarte Hähnchenbrust
in feiner Sauce
dazu Fingermöhren
und Langkornreis

A1,FG,I



Leckere Vielfalt

Hähnchenschnitzel
mit Paprikagemüse
und Butterreis

A1,G,I,1

Schweinegulasch
in pikanter
Champignon-Rahm-Sauce
dazu Spirellis

A1,G,I,1

**Vollkorn-Spaghetti
„Tonno“**
Nudeln in leckerer
Thunfischsauce
dazu Möhrensalat

A1,D,I,1

Chicken-Nuggets
mit Ketchupsauce, Reis
und Krautsalat

A1,C,I,J,1,3

Deftige Kohlroulade
in Speck-Zwiebel-Sauce
mit Kartoffelpüree

A1,G,I,1,2,3

Curry-Spinat-Pfanne
mit Linsen,
dazu Sesamkartoffeln

A1,I,K

Bandnudeln
in leckerer
Spinat-Käse-Sauce

A1,G,I,1



Premium Menü

**Schweizer
Sahnegeschnetzeltes**
mit kleinen Möhren
und Spätzle

A1,C,G,I

**Zartes Hähnchenbrustfilet
„Florentiner Art“**
auf Käsesauce
mit Blattspinat
und Nudeln

A1,FG,I,1

Rindersauerbraten
in delikater Sauce
dazu Rotkohl
und Kartoffelknödel

A1,G,1,3

Spießbraten
in Paprika-Rahm-Sauce
mit Bohngemüse
und Salzkartoffeln

A1,G,I,1

**Matjesfilet in
Kräutermarinade,**
dazu Speckböhnchen
und Salzkartoffeln

A1,D,G,I,1,2,3

**Gedünstetes
Seelachsfilet**
auf Blattspinat
mit Kräutersenfauce
und Reis

A1,D,G,I,J,1

Schweinesteak
mit Grillgemüse
und Rosmarinkartoffeln

A1,I,1



Vegetarisch

Spaghetti „Funghi“
Italiensche Nudeln
in Pilzsauce
und Olivenöl

A1,G,I

Mini-Frühlingsrollen
mit chinesischem Gemüse
und feinem Wildreis

A1,C,FG,I

Rührei
mit Rahmspinat
und Kartoffeln

A1,C,G,I,1

Gedünstetes Gemüse
mit Sauce
„Holländische Art“
dazu Pasta Tricolore

A1,G,I

**Tortellini
„Vegetarische Art“**
mit fruchtiger
Tomatensauce

A1,C,G,I

Menü	5-10 täglich		11-20 täglich		ab 21 täglich	
	normal	klein	normal	klein	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€



Eintopf & Pasta

Möhrengemüse
Hausfrauenart mit
Fleischer-Frikadelle

A1,C,I,J,1

Grünkohleintopf
mit Kasselerwürfel

A1,I,J,1,3

Chilli con Carne
mit roten Bohnen
und körnigem Reis

A1,I

**Bulgurpfanne mit
Hirtenkäsewürfel**
und mediterranem
Gemüse

A1,G,I

**Eintopf von
frischem Kohlrabi**
mit gebratenen
Fleischklößchen

A1,C,G,I,J,1



Salate & Kaltes

**Paniertes
Schweineschnitzel**
mit Kartoffelsalat
und Senf

A1,C,G,J,1,3

Chefsalat
mit Schinken, Käse
und Ei, dazu Cocktail-
Dressing

C,G,J,1,2,3

Salatteller
mit verschiedenen
Rohkostsalaten,
dazu Haus-Dressing

C,G,J,1,3

Hirten-Käse
mit Tomate, Lauchstreifen,
Zwiebeln und schwarzen
Oliven, dazu Honig-Senf-
Dressing

C,G,J,1,3

Salatteller „Rustica“
mit Weißkohl, Tomaten,
Gurken, Möhrchen und
Hackfleischbällchen, dazu
Sauerrahm-Dressing

A1,C,G,I,J

Porzellanteller plus 0,50€.



Süß & Fruchtig

Großer Genuss

Milchreis
mit heißen Kirschen

G,1

Germknödel
mit Vanillesauce

A1,C,G,1

**Griesflammeri
„Baden Baden“**
mit Fruchtsoße

A1,G,1

Sahnegrießbrei
mit Waldfrüchten

A1,G,1

**Eierpfannkuchen
gefüllt mit Heidelbeeren**
dazu Vanillesauce

A1,C,G,1

Milchreis
mit roter Grütze

G,1

Heißer Apfelstrudel
mit Vanillesauce

A1,G,1,2,3



Abendbrot

Immer wieder gern

**Herzhafter
Rindfleischsalat**
mit Brot und Butter

A1,A2

Gyrosbraten
mit Zaziki
und Krautsalat

A1,C,G,J,1,2,3

Eiersalat
mit Obstgarnitur
und Weißbrot

A1,C,G,J,1,3

**Sandwichteller –
leckere Sandwiches**
(Toast belegt) mit
verschiedenen Sorten
Belag und Garnitur

A1,C,G,J,1,3

**Fischplatte
nach Angebot**
mit Brot
und Butter

A1,A2,D,G

**Gebratene
Fleischbällchen**
in Cocktailsauce
mit Nudelsalat
und Garnitur

A1,C,G,I,J,1,3

Käseplatte „Winzer Art“
mit Weintrauben
und Garnitur dazu Butter
und Mischbrot

A1,A2,G,1,2



CASINO menue

KW 15
FIRMEN

Montag
7. April 25

Dienstag
8. April 25

Mittwoch
9. April 25

Donnerstag
10. April 25

Freitag
11. April 25

Samstag
12. April 25

Sonntag
13. April 25

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

Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln

A1,I

Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch

A1,I

Hähnchenragout mit Champignons und Spargel dazu Gemüseries

A1,F,G,I,3

M2

Leichte Küche

Magerer Schweinebraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln

A1,I,1

Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Beete 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 Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

A1,C,G,I,J,1

Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln

A1,F,G,I

Lummerbraten in Rahmsauce, Möhrengemüse und Kartoffeln

A1,I,J

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 Makkaroniaufwurf 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

Menü	5-10 täglich		11-20 täglich		ab 21 täglich	
	normal	klein	normal	klein	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€

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 Gemüseintopf

A1,I,1

M7

Salate & Kaltes

Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur

A1,C,F,G,I,J,1,3

Bunter Salatmix mit Bratenstreifen mit Senf-Dill-Dressing

C,G,J,1,3

Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing

A1,C,F,G,J,1,3

Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikanter Haus-Dressing

C,D,G,J,1,3

Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur

A1,A2,G,1,2,3

Porzellanteller plus 0,50€.

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 Zimtucker und Apfelkompott

G

M9

Abendbrot
Immer wieder gern

Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat

C,G,J,1,3

Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse dazu 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€

