

CASINO menue

KW 28
FIRMEN

Montag
6. Juli 26

Dienstag
7. Juli 26

Mittwoch
8. Juli 26

Donnerstag
9. Juli 26

Freitag
10. Juli 26

Samstag
11. Juli 26

Sonntag
12. Juli 26

M1

Gut bürgerlich

Hähnchenfilet
in feiner Sahnesauce,
dazu Nudeln
und Brokkoli

A1,FG,I,1

**Wiegebraten
(Hackbraten)**
in delikater Sauce
mit Rosenkohl
und Kartoffelpüree

A1,C,G,I,J,1

Heiße Fleischwurst
mit Sauerkraut
und Püree

A1,G,1,2,3,7

**Hackfleischbällchen
„Schwedische Art“**
in brauner Sauce
mit Mischgemüse
und Nudeln

A1,C,I,J

**Gemischte
Vollkornspirelli**
(Spiralnudeln) „Bolognese“
vom Rind dazu
Gurkensalat

A1,C,I,J,1,3,8

Pikantes Gulasch
vom Schwein
mit Mischgemüse
und Kartoffeln

A1,G,I

Wiener Sahneleber
mit Champignons,
zartem Erbsengemüse
und Butterpüree

A1,G,I,1

M2

Leichte Küche

Kräuterbratwurst
in leckerer Sauce mit
Möhren-Mais-Gemüse und
Salzkartoffeln

A1,I

Hähnchenkeule
in Geflügelsauce
mit Kohlrabigemüse
dazu Salzkartoffeln

A1,G,I,1

Geflügelfrikadelle
in feiner Sauce
mit zartem Kaisergemüse
und Reis

A1,C,G,I,J

Gebackener Seelachs
mit fruchtiger
Tomatensauce
und Frühlingspüree

A1,D,G,I,1

Schweinerückenbraten
in brauner Sauce
mit Leipziger Allerlei
und Spätzle

A1,C,I,1

**Kräftiger
Hühnersuppeneintopf**
mit Suppengemüse
(Rüben, Sellerie,
Blumenkohl)

A1,I

Rinderhacksteak
mit Blumenkohl
und Salzkartoffeln

A1,C,I,J,1

M3

Leckere Vielfalt

„Nasi Goreng“
Reis mit chinesischem
Gemüse und zartem
Hähnchenfleisch

A1,F,I,8

Gebackener Fleischkäse
in pikanter Sauce
mit feinem Mischgemüse
dazu Salzkartoffeln

A1,I,2,3,7

Fischstäbchen
mit Rahmspinat
und Kartoffelpüree

A1,D,G,I,1

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

A1,C,J,1,3,8

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

A1,G,I,3

**Spaghetti
in Curryrahm**
und buntem Gemüse

A1,G,I,K

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

A1,C,G,I

M4

Premium Menü

**Schweineroulade
„Hausfrauen Art“**
mit Gurkensauce,
Rotkohl und
Salzkartoffeln

A1,I,J,1,2,8

**Zartes Geflügelfilet
„Alfredo“**
in Käsecremesauce
dazu Gemüsespaghetti

A1,G,I,1

Herzhafter Spießbraten
auf Zwiebelgemüse
dazu Paprikakartoffeln
und Gurken-Radieschen-
Salat

A1,C,I,J,1,3,8

Rinderschmorbraten
mit Sauce dazu Pariser
Karotten und Knödel

A1,G,I,3

Seelachsfilet gedünstet
mit Kräuterbuttersauce,
dazu ZucchiniGemüse
und Salzkartoffeln

A1,D,G,I

**Zarter
Schweinenackenbraten**
in Rahmsauce
mit Bohnengemüse
und Salzkartoffeln

A1,G,I

Lachsfilet
an Berner Sauce
mit Blattspinat,
dazu Langkorreis

A1,D,G,I,1

M5

Vegetarisch

Gefüllte Paprikaschote
mit fruchtiger
Tomatensauce
und feinem Butterreis

A1,C,I

Bunte Kartoffelpfanne
mit Blattspinat und feinem
Käse überbacken

A1,G,I,1

Chilli sin Carne
vegetarisches Chilli
mit Reis

A1,I,8

Brokkoliröschen
mit gerösteten Mandeln in
Sauce „Holländische Art“
und Petersilienkartoffeln

A1,G,H,I

**Leckeres
Paprikagemüse**
mit Risotto (Reis)

A1,G,I,1

| | 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

**Leckere Kartoffelsuppe
„Schlesische Art“**
mit Krakauerwurst

A1,G,I,1,2,3

Rigatoni
mit Schinkenstreifen
in Bärlauchsauce
dazu Gurkensalat
mit Haus-Dressing

A1,C,G,I,J,1,2,3,8

Möhreneintopf
mit zartem Rindfleisch

A1,I,1

Porree-Schlemmertopf
Rinderhack
mit Porreewürfel
in Käse-Bechamelsauce
dazu Nudeln

A1,G,I,1

Frischer Sommereintopf
mit Geflügelwursteinlage

A1,I,2,3

M7

Salate & Kaltes

**Paniertes
Schweineschnitzel**
mit Kartoffelsalat
und Senf

A1,C,G,J,1,3,8

**Thunfischsalat nach
„Art des Hauses“**
mit frischen Salaten
und pikantem
Hausdressing

C,D,G,J,1,3,8

Caesar-Salat
Blattsalate mit Mais,
Hähnchenfleisch
und Croutons dazu
Cocktaildressing

A1,C,F,G,J,1,3,8

Frikadelle
mit Nudelsalat
und Senf

A1,C,G,I,J,1,3,8

Mexiko-Salat,
frische Blattsalate,
Paprika, Mais, Zwiebeln,
Tomate und Kidneybohnen
und Essig-Öl-Dressing

C,J,1,3,8

Porzellanteller plus 0,50€.

M8

Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Milchreis
mit heißen Kirschen

G,1

Quarkstrudel
mit Vanillesauce

A1,C,G,1

**Griesflammeri
„Baden Baden“**
mit Fruchtsoße

A1,G,1

Eierpfannkuchen
mit Rosinen und
Apfelfüllung dazu
Vanillesauce

A1,C,G,1,7

Sahnegrießbrei
mit Waldfrüchten

A1,G,1

Milchreis
mit Zimtpflaumenkompott

G,1

Germknödel
mit Vanillesauce

A1,C,G,1

M9

Abendbrot
Immer wieder gern

**Herzhafter
Rindfleischsalat**
mit Brot und Butter

A1,A2,8

Gyrosbraten
mit Zaziki
und Krautsalat

A1,C,G,J,1,3,8

Eiersalat
mit Obstgarnitur
und Weißbrot

A1,C,G,J,1,3,8

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

A1,C,G,J,1,3,7

Fischplatte
nach Angebot,
mit Brot und Butter

A1,A2,D,8

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

A1,C,G,I,J,1,3,8

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

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 29
FIRMEN

Montag
13. Juli 26

Dienstag
14. Juli 26

Mittwoch
15. Juli 26

Donnerstag
16. Juli 26

Freitag
17. Juli 26

Samstag
18. Juli 26

Sonntag
19. Juli 26

M1

Gut bürgerlich

Hamburger Rinderfrikadelle
in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle

A1,C,G,I,J,1,8

Linseneintopf
mit Geflügel Wiener

I,1,2,3

Bunte Reispfanne
mit Hähnchenfleisch

A1,F,I,8

Frische Reibekuchen
mit leckerem Apfelmus

A1,C,3

Geflügel-Currywurst
mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat

A1,C,I,J,1,3,8

Bunter Gemüseeintopf
der Saison mit Geflügelwurstwürfeln

A1,I,1,2,3

Geflügel Cordon Bleu
in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln

A1,C,G,I

M2

Leichte Küche

Nürnberger Rostbratwürstchen
auf Sauerkraut und Kartoffelpüree

A1,G,1,2,3

Bunte Gemüseplatte
mit holländischer Sauce und Tricolore Spirelli

A1,G,I

Frikadelle
auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln

A1,C,G,I,J,1

„Gutsherrentopf“ kräftiger Gemüsetopf
mit Geflügelwurstwürfel

A1,I,1,2,3

Fleischbällchen
in pikanter Sauce mit Blumenkohl Gemüse und Kartoffelpüree

A1,C,G,I,J,1,8

Feine Bratwurst
in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln

A1,I

Elsässer Schweinebraten
mit herzhaftem Brokkoli und Salzkartoffeln

A1,I,1

M3

Leckere Vielfalt

Deftige Kohlroulade
in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln

A1,I,2,3

Geflügelkräuterbällchen
in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis

A1,C,G,I,J,1

Seelachsfilet natur
in feiner Kerbelsauce mit Zucchini Gemüse und Reis

A1,D,G,I,1

Hamburger Heringsstipp in Sahne
mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln

C,G,J,1,3,8

Chinesische Nudelpfanne
mit zartem Hähnchenfleisch

A1,F,I,8

Gemüseschnitzel
mit Kräutersauce dazu Gemüseris

A1,C,G,I,1

Gemüse-Ragout
mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis

I,2

M4

Premium Menü

Gebratenes Hähncheninnenfilet
in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse

A1,G,I

Rheinischer Sauerbraten
mit Salzkartoffeln und Apfelmus

A1,3

Jägerschnitzel
mit Salzkartoffeln und Möhrensalat

A1,C,G,I,1

Rindersaftgulasch
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln

A1,G,1,3,8

Backfischfilet vom Seelachs
in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln

A1,D,G,I,1

Hähnchensteaks
in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli

A1,G,I

Schweinefilet
in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle

A1,C,G,I,1,8

M5

Vegetarisch

Schweizer Kartoffelrösti
mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce

A1,G,I,J,1,3

Gemüsebratwurst
in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln

A1,C,F,G,I,J,1,8

Käsetortellini
mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat

A1,C,G,I

Eieromelette
mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln

A1,C,G,I,1,7

Farfalle (Nudeln)
in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat

A1,C,I,J,1,3,8

| 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 Mittagmenüs. | | | | | 5,75€ |

M6

Eintopf & Pasta

Rosenkohleintopf
mit Kartoffeln und Kasselerwürfel

A1,I,1,3

Südländische Nudelpfanne
mit Tomaten, Paprika und Auberginen

A1,I

Gekochte Eier
auf Rahmspinat und Salzkartoffeln

A1,C,G,I,1

Bekömmliche Gemüsebolognese
mit Vollkornnudeln

A1,I

Schnibbelbohnen-Eintopf
mit gewürfeltem Kasseler

A1,I,1,3

M7

Salate & Kaltes

Wiener Würstchen
mit Kartoffelsalat und Senf

C,G,J,1,3,7,8

Salatteller mit Shrimps
und Salaten der Saison mit French-Dressing

C,D,G,I,J,1,3,8

Italienischer Tomatensalat
mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing

C,G,J,1,3,8

Frische Salate der Saison
mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing

A1,F,G,3

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

C,G,J,L,1,3,8

Porzellanteller plus 0,50€.

M8

Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Milchreis
mit Erdbeer-Rhabarberkompott

G,1

Eierpfannkuchen
mit Apfelkompott

A1,C,G,3

Feiner Grießbrei
mit roter Grütze

A1,G,1

Süße Milchnudeln
mit heißen Kirschen

A1,G,1

Feiner Milchreis
mit Zimtucker und Apfelkompott

G,3

Pfannkuchen
mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker

A1,C,G

Quarkkeulchen
mit Vanillesauce

A1,G,1

M9

Abendbrot
Immer wieder gern

Kalter Schweinebraten
mit Kartoffelsalat

C,G,J,1,3,8

Schnittchenteller
fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur

A1,A2,G,1,3,7

Feine Sülze
mit Remouladensauce, Garnitur und Brot

A1,A2,C,G,J,3,8

Gebratene Hähnchenkeule
mit Nudelsalat

A1,C,G,J,1,3,8

Brathering
mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur

A1,2,3

Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“
mit Garnitur und Brot

A1,A2,C,G,J,1,2,3,7,8

Kasseler Braten
mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur

A1,C,G,J,1,3,8

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





Gut bürgerlich

Spaghetti „Bolognese“
dazu Krautsalat

A1,C,I,J,1,3,8

Königsberger Klopse
in Kapernsauce
dazu Salzkartoffeln
und Rote Bete-Salat

A1,C,G,I,J,1

Gebackener Leberkäse
auf Sauerkraut
mit Kartoffelpüree

A1,G,1,3,7

Schweinerahmgulasch
mit Champignons
und Spiralnudeln
dazu Rohkostsalat

A1,C,G,I,J,1,3,8

Bratwurst
in Sauce mit Kohlrabi
und Kartoffeln

A1,G,I,1

Spießbraten
in würziger Zwiebelsauce
mit Bohnengemüse
und Paprikakartoffeln

A1,I,1

Hähnchenragout
mit Champignons,
Spargel dazu Gemüserais

A1,F,G,I,3



Leichte Küche

Geflügelgulasch
mit Möhregemüse
und Penne Nudeln

A1,F,G,I

Feiner Milchreis
mit feinen Früchten
und Zimt

G,2,8

**Gedünstetes
Seelachsfilet**
Juliengemüsesauce
und Salzkartoffeln

A1,D,G,I,1

Rinderfrikadelle
in Kräutersauce
mit feinem Erbsengemüse
und Kartoffelpüree

A1,C,G,I,J,1

Geflügelgulasch
in Rahmsauce mit Brokkoli
und Fusilli Nudeln

A1,F,G,I

„Trentiner Markttopf“
Italienischer
Gemüseeintopf
mit zartem
Schweinefleisch

A1,I,1

**Zartes
Schweinegeschnetzeltes**
in Rahmsauce mit zartem
Kaisergemüse und
Salzkartoffeln

A1,G,I



Leckere Vielfalt

Schweinebraten
in brauner Sauce
mit Blumenkohl
und Kartoffelpüree

A1,G,I

**Geflügel-
Schaschlikpfanne**
mit Zwiebeln und Paprika
dazu Reis

A1,F,I,8

**„Bifteki“
Griechischer Hackbraten**
mit Hirten-Käse dazu
Tomatenreis und
Krautsalat

A1,C,G,I,J,1,3,8

**Gegrillte
Hähnchenkeule**
auf Paprikagemüse
dazu Gabelspaghetti

A1,I,1

Geflügelbällchen
in brauner Sauce
dazu Gemüserais

A1,C,G,I,J

**Deftige Käsespätzle
„Allgäuer Art“**
mit Zucchini-Möhren-Salat

A1,C,G,I,1

„Ratatouille“
Geschmortes Gemüse
mit Vollkornspaghetti

A1,I,1,8



Premium Menü

Seelachsfilet
mit Erbsensauce
auf Zucchini-
Kräutergemüse,
dazu Reis

A1,D,G,I

**„Cordon Bleu“
vom Schwein**
mit Bratensauce,
Erbsengemüse und
Paprikakartoffeln

A1,G,I,1,3,7

Geflügelfilets
in Paprika-Sahne-Sauce
mit Mais-Erbsengemüse
und Farfalle Nudeln

A1,G,I,1

**Herzhafter
Kasselernack**
in Sauce mit Bayrischkraut
und Salzkartoffeln

A1,G,I,1

**Gebrautes Schollenfilet
„Finkenwerder Art“**
mit Speckstippe dazu
warmer Kartoffelsalat

A1,D,I

Seehecht
auf Kräutersauce
mit Pariser Karotten
und kleinen Bandnudeln

A1,D,G,I,1

Saftiger Rinderbraten
in pikanter Sauce
mit Romanesco,
Blumenkohl, Karotten
und Kartoffeln

A1,I



Vegetarisch

Bulgur-Gemüsepfanne
mit Bio Tofuwürfel

A1,F,G,I,1

Rührei
mit Rahmspinat
und Püree

A1,C,G,I,1

Kürbiscurry
mit Reis

A1,G,I,1

Gemüsefrikadelle
in Tomatensauce
und Vollkornnudeln

A1,A4,C,G,I,1,3

Gemüse-Kartoffel-Auflauf
mit herzhaftem Käse
überbacke

A1,G,I,1

| 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 Mittagmenüs. | | | | | 5,75€ |



Eintopf & Pasta

**Herzhafter Weißkohl-
Möhren-Eintopf**
mit zartem Rindfleisch

A1,I,1

Deftige Erbsensuppe
mit Geflügel Wiener

I,1,2,3

Spaghetti „Carbonara“
Schinkenspeck in leckerer
Käse-Sahne-Sauce dazu
Karotten-Salat

A1,G,I,1,2,3

**Rheinischer
Kartoffeleintopf**
mit Kasseler
und frischem Porree

A1,G,I,1,3

**Geflügelhackfleisch-
Pfanne**
mit mediterranem
Gemüse und Bulgur

A1,F,I



Salate & Kaltes

**Paniertes
Schweineschnitzel**
mit Kartoffelsalat
und Senf

A1,C,G,J,1,3,8

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

C,G,J,1,2,3,8

Salatteller „Köttbullar“
mit Gemüsebällchen
und verschiedenen
Rohkostsalaten,
dazu Haus-Dressing

C,G,J,1,3,8

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

C,G,J,1,3,8

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

Sahnegrießbrei
mit Himbeeren

A1,G,1

Eierpfannkuchen
gefüllt mit Heidelbeeren
dazu Vanillesauce

A1,C,G,1,7

Beerengrütze
mit Vanillesauce

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,A2,8

Gyrosbraten
mit Zaziki
und Krautsalat

A1,C,G,J,1,3,8

Eiersalat
mit Obstgarnitur
und Weißbrot

A1,C,G,J,1,3,8

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

A1,C,G,J,1,3,7

**Fischplatte
nach Angebot**
mit Brot und Butter

A1,A2,D,8

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

A1,C,G,I,J,1,3,8

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

A1,A2,G,1,2



CASINO menue

KW 31
FIRMEN

Montag
27. Juli 26

Dienstag
28. Juli 26

Mittwoch
29. Juli 26

Donnerstag
30. Juli 26

Freitag
31. Juli 26

Samstag
1. August 26

Sonntag
2. August 26

M1

Gut bürgerlich

„Makkaroni al Forno“
Hackfleischsauce
dazu Käsemakkaroni

A1,G,I

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

A1,G,I,3

Westfälische Dicke Bohnen
mit Mettwurst
und Salzkartoffeln

A1,FG,I,1,3

Hähnchen Hackbraten
in Sauce dazu buntes
Gemüse und Reis

A1,C,G,I,J

Frische Reibekuchen
mit leckerem Apfelmus

A1,C,3

Schweinerückenbraten
in Bratensauce
mit zartem Blumenkohl
und Salzkartoffeln

A1,I,1

Gefüllte Hackfleischrolle
in Rahmsauce
mit herzhaftem
Rübegemüse
und Nudeln

A1,G,I,J,2,8

M2

Leichte Küche

Geflügelsteaks
in feiner Sauce
mit Mischgemüse
und Langkornreis

A1,G,I

Frischer Markteintopf
mit feiner Geflügel-Wiener

A1,I,2,3

Geflügelfrikadelle
in Sauce mit zartem
Kohlrabi und Reis

A1,C,G,I,J,1

Räuberfleisch vom Schwein
mit pikantem
Balkangemüse
und Spirellis

A1,I,1

Gebackener Fleischkäse
auf Spinat und
Kartoffelpüree

A1,G,I,1,3,7

Linseneintopf
mit Geflügel Wiener

I,1,2,3

Putengeschnetzeltes
mit Brokkoli
und Langkornreis

A1,G,I

M3

Leckere Vielfalt

Wirsingroulade „Hausmacher Art“
in Specksauce
dazu Kartoffeln

A1,I,2,3

Schweinebraten
in deftiger Sauce mit
feinem Bohnengemüse
dazu Salzkartoffeln

A1,I,1

Seelachsfilet
in fruchtiger Tomatensauce
dazu Farfalle Nudeln

A1,D,I

Herzhafte Leberknödel
auf Sauerkraut dazu
Kartoffelpüree

A1,C,G,I,J,1

Saftiges Schweinegulasch
mit Erbsen- und
Maisgemüse dazu
Vollkorn-Spiralnudeln

A1,G,I

Vegetarischer Gemüsebratling
auf Karottensauce
mit Erbsenpüree

A1,C,G,I,1

Käsemakkaroni
mit Tomaten-
Basilikumsauce

A1,G,I

M4

Premium Menü

Fleischpfanne „Hubertus“
mit Rotkohl
und Kartoffelklöße

A1,G,I,1,3,8

Schweineschnitzel
in Paprikasauce
mit Kräuterkartoffeln
dazu Krautsalat

A1,C,I,J,1,3,8

Rinderzwiebelbraten
in Sauce mit Rotkohl
und Röstiecken

A1,J,1,3,8

Hähnchenfiletstreifen
in Pilzrahmsauce
dazu Spätzle

A1,C,G,I,1

Paniertes Seelachsfilet
in milder Senfsauce
mit Pariser Karotten
und Reis

A1,D,G,I,J,1

Hähnchensteaks
mit Barbecuesauce,
Reis und Krautsalat

A1,C,J,1,3,8

Gefüllte Rinder-Roulade „Hausfrauen Art“
in Sauce mit Rotkohl
und Salzkartoffeln

A1,J,1,8

M5

Vegetarisch

Klassisches Eieromelette
mit feinem Rahmspinat
und Salzkartoffeln

A1,C,G,I,1,7

Gemüse-Köttbullar
mit Käselauchsauce
und Bulgur

A1,C,G,I,1

Vegetarische Currywurst
mit Naturreis
und Zucchini Salat

A1,C,FG,I,1,8

Chilli sin Carne
vegetarisches
Chilli mit Reis

A1,I,8

Champignons „a la Creme“
mit kleinen Bandnudeln

A1,G,I,1

| 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 Mittagmenüs. | | | | | 5,75€ |

M6

Eintopf & Pasta

Kräftiger Rindfleischsuppentopf
mit reichlich frischem
Gemüse

A1,I,1

Rigatoni „al Arrabiata“
mit Oliven und Paprika
in pikanter Tomatensauce

A1,I,1,8

Leckerer Möhreintopf
mit frischen
Gartenkräutern
und Geflügelbällchen

A1,C,I,J,1

Bunte Nudeln
mit Brokkoli-
Gemüsesauce

A1,G,I,1

Altdeutscher Stielmuseintopf
mit Schweinefleischwürfeln

A1,I,1

M7

Salate & Kaltes

Pizzafrikadelle
mit Kartoffelsalat
und Salatgarnitur

A1,C,G,J,1,3,8

Bunter Salatmix
mit Bratenstreifen
dazu Senf-Dill-Dressing

C,G,J,1,3,8

Frische Salate der Saison
mit Hähnchenbrust
und Joghurt-Dressing

A1,FG,3

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

C,D,G,J,1,3,8

Schweizer Wurstsalat
mit Käsestreifen,
Brot, Butter
und Salatgarnitur

A1,A2,G,2,7,8

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,3

Quarkkeulchen
mit Vanillesauce

A1,G,1

Feiner Milchreis
mit Zimtucker
und Apfelkompott

G,3

Bergische Waffel
mit heißen Kirschen

A1,C,FG,1

Eierpfannkuchen
mit gebratenem Apfel
und Vanillesauce

A1,C,G,1

M9

Abendbrot
Immer wieder gern

Kalter Schweinebraten
mit Kartoffelsalat

C,G,J,1,3,8

Schnittchenteller
fertig belegte Schnittchen
mit Wurst und Käse
und Garnitur

A1,A2,G,1,3,7

Feine Sülze
mit Remouladensauce,
Garnitur und Brot

A1,A2,C,G,J,3,8

Gebratene Hähnchenkeule
mit Nudelsalat

A1,C,G,J,1,3,8

Brathering
mit Zwiebeln,
Speckkartoffelsalat
und Garnitur

A1,2,3

Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“
mit Garnitur
und Brot

A1,A2,C,G,J,1,2,3,7,8

Kasseler Braten
mit Remouladensauce,
Nudelsalat
und Salatgarnitur

A1,C,G,J,1,3,8

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





Gut bürgerlich

Mini-Hacksteaks
in Bratensauce
dazu bunte Bohnen
und Kartoffelpüree

A1,C,G,I,J,1

Heiße Fleischwurst
mit Sauerkraut und Püree

A1,G,1,2,3,7

**Kräftiger
Hühnersuppeintopf**
mit buntem Gemüse

A1,I

**Geflügel-
Schaschlikpfanne**
mit Paprika und Zwiebeln
dazu Reis

A1,F,I,8

Wiener Würstchen
mit Sauerkraut und
Petersilienkartoffeln

A1,1,3,7

**Herzhafter
Kasselerackern**
in Apfelsauce
mit Rotkohl
und Kartoffeln

A1,I,1,3,8

Rinderragout
mit Brokkoligemüse
und Salzkartoffeln

A1



Leichte Küche

Hähnchenbrustfilet
in feiner Sauce
mit Möhrengemüse
und Gabelspaghetti

A1,F,G,I

Schweinegulasch
in Kräuterrahmsauce dazu
buntes Gemüse
und Spiralnudeln

A1,G,I

Bratwurst
in Sauce mit feinem
Mischgemüse und
Kartoffeln

A1,I

Seelachs im Backteig
auf feiner Kräuter-
bittersauce dazu
Brokkoligemüse und
Salzkartoffeln

A1,D,G,I,1

Gekochte Eier
in Senfsauce
mit Kräuterpüree,
dazu Sellerie-
Möhrensalat

A1,C,G,I,J,1

**Klassischer
Möhreneintopf**
mit pikanter
Rinderfrikadelle

A1,C,I,J,1

Schweinebraten
in milder Kümmel-
Senf-Sauce mit
Schwarzwurzelgemüse
und Salzkartoffeln

A1,I,J



Leckere Vielfalt

Gefüllte Paprikaschote
in Tomatensauce dazu
Reis

A1,C,I

Gebratene Fleischbällchen
vom Rind in Chilisauce
und Reis dazu
Wachsbohnen-Salat

A1,I,8

Fischstäbchen
mit Tomatensauce
dazu Kartoffelpüree

A1,D,G,I

Spirellis (Nudeln)
mit Tomaten-
Schinkensauce
dazu Rohkostsalat

A1,I,2,3

**Hähnchenfleisch
süß sauer**
mit Chinagemüse
und kleinen Bandnudeln

A1,F,I,8

Linsen-Bolognese
mit Vollkorn-Fusilli

A1,I

Bunte Tortellini
mit Käse-Spinatsauce

A1,C,G,I,1



Premium Menü

Lummerbraten
vom Schwein in herzhafter
Sauce dazu feines
Kaisergemüse
und Kartoffeln

A1,I,1

Klassischer Sauerbraten
in Rosinensauce
mit Rotkohl,
dazu Kartoffelklöße

A1,G,1,3,8

„Piccata Napoli“
zartes Geflügelschnitzel
mit Tomatenspaghetti

A1,I

Filettöpfchen
Hähnchen und
Schweinefilet in
Pilzrahmsauce dazu
Gemüse und Kartoffeln

A1,G,I,1

Hoki-Fischfilet
in leckerer Kräutersauce
dazu feine Erbsen
und Kartoffeln

A1,D,G,I,1

**Gebratene
Hähnchenbrust**
in feiner Sauce
mit Blattspinat
und Penne Rigate

A1,F,G,I,1

Kleine Bandnudeln
mit Hack und Champignons
in Sauerrahm

A1,C,G,I,J,1,2



Vegetarisch

**Maultaschen
„Vegetarisch“**
in heller Sauce
mit geriebenem Käse
und Gurkensalat

A1,C,G,I,J,1,3,8

**Bunte
Tofu-Gemüsepfanne**
mit Kräutersauce
und Karottenpüree

A1,F,G,I,1

Drillinge mit Schale
dazu Schnittlauchquark
und Rohkostsalat

G

**Kräuterseitling
„Schnitzel“**
mit heller Kräutersauce
auf Gemüsereis

A1,C,G,I,1

**Blumenkohl-Brokkoli-
Auflauf**
mit feinen Kartoffel-
blättchen und Käse
überbacken

A1,G,I,1

| 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 Mittagmenüs. | | | | | 5,75€ |

Porzellanteller plus 0,50€.



Eintopf & Pasta

**Spaghetti
„Bolognese“**
dazu Gurkensalat

A1,C,I,J,1,3,8

Pichelsteiner Eintopf
mit frischem Gemüse
und Rindfleisch einlage

A1,I,1

Deftiger Erbseneintopf
mit Bockwurst

I,1,3,7

**Mexikanischer
Bohneneintopf**
mit Rauchfleisch

A1,I,2,3

**Rheinischer
Kartoffeleintopf**
mit Kasseler
und frischem Porree

A1,G,I,1,3



Salate & Kaltes

**Paniertes
Schweineschnitzel**
mit Kartoffelsalat
und Senf

A1,C,G,J,1,3,8

**Thunfischsalat nach
„Art des Hauses“**
mit frischen Salaten
dazu French-Dressing

C,D,G,I,J,1,3,8

Caesar-Salat
Blattsalate mit Mais,
Hähnchenfleisch
und Croutons dazu
Joghurtdressing

A1,F,G,3

Zwei Frikadellen
mit Nudelsalat

A1,C,G,I,J,1,3,8

Elsässer-Salat,
Eisbergsalat, Radicchio
und Chinakohl, Tomaten,
Zwiebeln und Käsestreifen,
dazu Essig-Öl- Dressing

C,J,1,3,8



Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Milchreis
mit heißen Kirschen

G,1

Eierpfannkuchen gefüllt
mit Heidelbeeren
dazu Vanillesauce

A1,C,G,1,7

**Griesflammeri
„Baden Baden“**
mit Fruchtsoße

A1,G,1

Germknödel
mit Vanillesauce

A1,C,G,1

Sahnegrießbrei
mit Waldfrüchten

A1,G,1

Milchreis
mit roter Grütze

G,1

Kaiserschmarrn
mit Vanillesauce

A1,C,G,1,7



Abendbrot
Immer wieder gern

**Herzhafter
Rindfleischsalat**
mit Brot und Butter

A1,A2,8

Gyrosbraten
mit Zaziki und Krautsalat

A1,C,G,J,1,3,8

Eiersalat
mit Obstgarnitur
und Weißbrot

A1,C,G,J,1,3,8

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

A1,C,G,J,1,3,7

Fischplatte nach Angebot
mit Brot und Butter

A1,A2,D,8

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

A1,C,G,I,J,1,3,8

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

A1,A2,G,1,2



CASINO menue

KW 33
FIRMEN

Montag
10. August 26

Dienstag
11. August 26

Mittwoch
12. August 26

Donnerstag
13. August 26

Freitag
14. August 26

Samstag
15. August 26

Sonntag
16. August 26

M1

Gut bürgerlich

Königsberger Klopse
in Kapernsauce
dazu Salzkartoffeln
und Rote Bete-Salat

A1,C,G,I,J,1

Hackbraten
in Sauce mit Rotkohl
und Kartoffeln

A1,C,I,J,1,8

Hamburger Heringsstipp
in Sahne
mit Apfel-Gurken-Würfel
dazu Petersilienkartoffeln

C,G,J,1,3,8

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,8

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,J,1

Hähncheninnenfilets
in Geflügelsauce
mit Kohlrabigemüse
dazu Salzkartoffeln

A1,G,I,1

Geflügelbratwurst
in Thymiansauce
mit buntem Gemüse
und Langkornreis

A1,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,C,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,2,3,7,8

Schweineleberragout
in Apfel-Sauce
dazu Kartoffelpüree
und Karottengemüse

A1,G,I,3

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

A1,C,J,1,3,8

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,2,8

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

A1,G,1

Sauerbratengulasch
mit Spätzle
und Rotkohl

A1,C,1,8

Gebackenes Seelachsfilet
mit Kräutersenfesauce
und Kartoffeln
dazu Gurkensalat

A1,C,D,G,I,J,1,3,8

**Schweinebraten
in 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,1,8

Gebratenes Gemüse
süßsauer mit Reis

A1,F,I,8

Gemüseragout
mit Erbsenpüree

A1,G,I,1

**Vegetarische
Gemüsebällchen**
mit heller Kräutersauce
auf Gemüsereis

A1,C,G,I,1

Makkaroni
mit Tomaten-
Basilikumsauce dazu
Möhrensalat

A1,I

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 Mittagmenüs. 5,75€

Porzellanteller plus 0,50€.

M6

Eintopf & Pasta

Grüne Bohnen-Eintopf
mit Bockwürstchen

A1,I,1,3,7

Linseneintopf
mit Geflügel Wiener

I,1,2,3

**Klassischer
Möhreneintopf**
mit
Geflügelkräuterbällchen

A1,C,I,J,1

**Kürbis-
Hähncheneintopf**
mit Kartoffeln

A1,I

Porree-Eintopf
mit Geflügelrikadelle

A1,C,G,I,J,1

M7

Salate & Kaltes

Wiener Würstchen
mit Kartoffelsalat
und Senf

C,G,J,1,3,7,8

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

C,G,J,L,1,3,8

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

G,3

FrISChe Salate der Saison
mit Hähnchenbrust,
dazu Cocktail-Dressing

A1,C,FG,J,1,3,8

Zwei Frikadellen
mit Nudelsalat

A1,C,G,I,J,1,3,8

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,3

Quarkstrudel
mit Vanillesauce

A1,C,G,1

Feiner Milchreis
mit Zimtucker
und Apfelkompott

G,3

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,1,3,8

Schnittchenteller
fertig belegte Schnittchen
mit Wurst und Käse
und Garnitur

A1,A2,G,1,3,7

Feine Sülze
mit Remouladensauce,
Garnitur und Brot

A1,A2,C,G,J,3,8

**Gebratene
Hähnchenkeule**
mit Nudelsalat

A1,C,G,J,1,3,8

Brathering
mit Zwiebeln,
Speckkartoffelsalat
und Garnitur

A1,2,3

**Feiner Fleischsalat
„Rheinische Art“**
mit Garnitur und Brot

A1,A2,C,G,J,1,2,3,7,8

Kasseler Braten
mit Remouladensauce,
Nudelsalat und
Salatgarnitur

A1,C,G,J,1,3,8

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





Gut bürgerlich

Gebackener Leberkäse
auf Sauerkraut
mit Kartoffelpüree

A1,G,1,3,7

Delikate Putenpfanne
mit Gemüse
und Reis

A1,G,I

Currywurstpfanne
mit frischen Zwiebeln
und Paprikakartoffeln

A1,I,1,8

Fischfrikadelle
mit Ratatouille und
Kartoffelpüree

A1,D,G,I,J,1,8

Frische Reibekuchen
mit leckerem Apfelmus

A1,C,3

Herzhaftes Saftgulasch
vom Schwein
mit Nudeln
und Mischsalat

A1,C,G,I,J,1,3,8

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,1,3,8

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,J,1

**Holsteiner
Kartoffelsuppe**
mit Wursteinlage

A1,G,I,3,7

Zarte Hähnchenbrust
in feiner Sauce
dazu Fingermöhren
und Langkornreis

A1,F,G,I



Leckere Vielfalt

Hähnchenschnitzel
mit Paprikagemüse
und Butterreis

A1,I,1

Schweinegulasch
in pikanter
Champignon-Rahm-Sauce
dazu Spirellis

A1,G,I

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

A1,D,I,1,8

Chicken-Nuggets
mit Ketchupsauce,
Reis und Krautsalat

A1,C,I,J,1,3,8

Deftige Kohlroulade
in Speck-Zwiebel-Sauce
mit Kartoffelpüree

A1,G,I,2,3

Curry-Spinat-Pfanne
mit Linsen,
dazu Sesamkartoffeln

A1,I,K

Fusilli Nudeln
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,F,G,I,1

Rindersauerbraten
in delikater Sauce
dazu Rotkohl
und Kartoffelknödel

A1,G,1,3,8

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,F,G,I,8

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 Mittagmenüs. | | | | | 5,75€ |



Eintopf & Pasta

Möhrengemüse
Hausfrauenart mit
Fleischer-Frikadelle

A1,C,I,J,1

Gärtnerin-Eintopf
mit viel Gemüse
und Rindfleisch einlage

A1,I,1

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,1,3,8

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

C,G,J,1,2,3,8

Salatteller
mit verschiedenen
Rohkostsalaten,
dazu Haus-Dressing

C,G,J,1,3,8

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

C,G,J,1,3,8

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

A1,C,G,I,J

M7 7,00€
M8 7,00€
M9 Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagmenüs. 5,75€

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,1,7

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,A2,8

Gyrosbraten
mit Zaziki
und Krautsalat

A1,C,G,J,1,3,8

Eiersalat
mit Obstgarnitur
und Weißbrot

A1,C,G,J,1,3,8

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

A1,C,G,J,1,3,7

**Fischplatte
nach Angebot**
mit Brot
und Butter

A1,A2,D,8

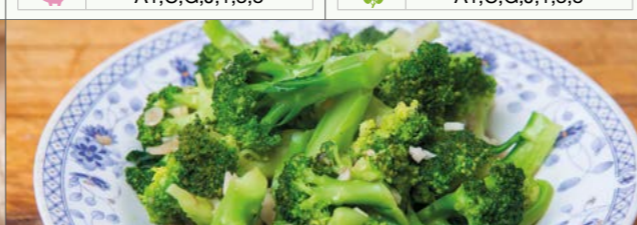
**Gebratene
Fleischbällchen**
in Cocktailsauce
mit Nudelsalat
und Garnitur

A1,C,G,I,J,1,3,8

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

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 35
FIRMEN

Montag
24. August 26

Dienstag
25. August 26

Mittwoch
26. August 26

Donnerstag
27. August 26

Freitag
28. August 26

Samstag
29. August 26

Sonntag
30. August 26

M1

Gut bürgerlich

Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln

A1,F,I,L,1,3

Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Fusilli Nudeln

A1,F,G,I

Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree

A1,G,I

Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen

A1,G,I,J,3

Szegediner 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,1

Seelachsfilet „Naturell“ mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln

A1,D,G,I,1

Leberknödel in Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

A1,C,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,1,3,8

Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat

A1,C,I,J,1,3,8

Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat

A1,C,G,I,J,1,3,8

Knödel „Dreierlei“ dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern

A1,C,G,I,1,3

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,1

Paniertes Schollenfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat

A1,C,D,G,I,J,1,3,8

Rindergeschnetzeltes „Jäger Art“ mit Bohnengemüse und Spätzle

A1,C,I,1,8

Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klöße

A1,G,I,1,3,8

M5

Vegetarisch

Asiatisches Wokgemüse mit Asia Nudeln

A1,F,I,8

Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree

A1,C,G,I,1,7

Klassischer Makkaroniaufauf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken

A1,G,I

Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce

A1,G,I,1

Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini gemüse und Püree

A1,G,I,2

Anzahl Menü 5-10 täglich normal 11-20 täglich normal 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 Mittagmenüs. 5,75€

Porzellanteller plus 0,50€.

M6

Eintopf & Pasta

Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleisch einlage

A1,I,1

Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln

A1,G,I,1

Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel

G,I,J,1,3

Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler

A1,I,1,3

Italienischer Gemüseintopf

A1,I,1

M7

Salate & Kaltes

Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur

A1,C,G,J,1,3,8

Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing

C,G,J,1,3,8

Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing

A1,C,F,G,J,1,3,8

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

C,D,G,J,1,3,8

Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur

A1,A2,G,2,7,8

M8

Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott

G,1

Eierpfannkuchen mit Apfelkompott

A1,C,G,3

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,3

M9

Abendbrot
Immer wieder gern

Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat

C,G,J,1,3,8

Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur

A1,A2,G,1,3,7

Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot

A1,A2,C,G,J,3,8

Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat

A1,C,G,J,1,3,8

Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur

A1,2,3

Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“ mit Garnitur und Brot

A1,A2,C,G,J,1,2,3,7,8

Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur

A1,C,G,J,1,3,8

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

