

CASINO menue		KW 36 FIRMEN	Montag 31. August 26	Dienstag 1. September 26	Mittwoch 2. September 26	Donnerstag 3. September 26	Freitag 4. September 26	Samstag 5. September 26	Sonntag 6. September 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,1,2,3,7	 A1,C,I,J	 A1,C,I,J,1,3,8	 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	 A1,G,I,1	 A1,C,G,I,J	 A1,D,G,I,1	 A1,C,I,1	 A1,I	 A1,C,I,J,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,8	 A1,I,2,3,7	 A1,D,G,I,1	 A1,C,J,1,3,8	 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 Schweinenackenbraten in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Lachsfilet an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Langkornreis
		 A1,I,J,1,2,8	 A1,G,I,1	 A1,C,I,J,1,3,8	 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	 A1,G,I,1	 A1,I,8	 A1,G,H,I,I	 A1,G,I,1	5-10 täglich normal klein		11-20 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	ab 21 täglich normal klein	
		 A1,G,I,1,2,3	 A1,C,G,I,J,1,2,3,8	 A1,I,1	 A1,G,I,1	 A1,I,2,3	7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€		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€ 6,00€ 5,00€	
		 A1,C,G,J,1,3,8	 C,D,G,J,1,3,8	 A1,C,F,G,J,1,3,8	 A1,C,G,I,J,1,3,8	 C,J,1,3,8	7,00€ 6,00€ 5,00€		Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagsmenüs.
	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,1,7	 A1,G,1	 G,1	 A1,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,A2,8	 A1,C,G,J,1,3,8	 A1,C,G,J,1,3,8	 A1,C,G,J,1,3,7	 A1,A2,D,8	 A1,C,G,I,J,1,3,8	 A1,A2,G,1,2	

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



CASINO menue		KW 37 FIRMEN	Montag 7. September 26	Dienstag 8. September 26	Mittwoch 9. September 26	Donnerstag 10. September 26	Freitag 11. September 26	Samstag 12. September 26	Sonntag 13. September 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,1,8	 I,1,2,3	 A1,F,I,8	 A1,C,3	 A1,C,I,J,1,3,8	 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,1,2,3	 A1,C,G,I,J,1,8	 A1,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 Zucchini-gemüse 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,G,I,J,1	 A1,D,G,I,1	 C,G,J,1,3,8	 A1,F,I,8	 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	 A1,3	 A1,C,G,I,1	 A1,G,1,3,8	 A1,D,G,I,1	 A1,G,I	 A1,C,G,I,1,8	
	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	<div>Anzahl Menü<div>5-10 täglich normal</div><div>11-20 täglich normal</div><div>ab 21 täglich normal</div></div> <div><div><div></div><div>7,00€</div><div>6,40€</div></div><div><div></div><div>7,00€</div><div>6,40€</div></div><div><div></div><div>7,00€</div><div>6,40€</div></div><div><div></div><div>7,00€</div><div>6,40€</div></div><div><div></div><div>7,00€</div><div>6,40€</div></div><div><div></div><div>7,00€</div><div>6,40€</div></div><div><div></div><div>7,00€</div><div></div></div><div><div></div><div>7,00€</div><div></div></div><div><div></div><div colspan="5">Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagsmenüs.</div><div>5,75€</div></div></div> <div>Porzellanteller plus 0,50€.</div>	
		 A1,G,I,J,1,3	 A1,C,F,G,I,J,1,8	 A1,C,G,I	 A1,C,G,I,1,7	 A1,C,I,J,1,3,8			
	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		
		 A1,I,1,3	 A1,I	 A1,C,G,I,1	 A1,I	 A1,I,1,3			
	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		
		 C,G,J,1,3,7,8	 C,D,G,I,J,1,3,8	 C,G,J,1,3,8	 A1,F,G,3	 C,G,J,L,1,3,8			
	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,3	 A1,G,1	 A1,G,1	 G,3	 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,1,3,8	  A1,A2,G,1,3,7	 A1,A2,C,G,J,3,8	 A1,C,G,J,1,3,8	  A1,2,3	 A1,A2,C,G,J,1,2,3,7,8	 A1,C,G,J,1,3,8	

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



CASINO menue		KW 38 FIRMEN	Montag 14. September 26	Dienstag 15. September 26	Mittwoch 16. September 26	Donnerstag 17. September 26	Freitag 18. September 26	Samstag 19. September 26	Sonntag 20. September 26
	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	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais
		 A1,C,I,J,1,3,8	 A1,C,G,I,J,1	 A1,G,1,3,7	 A1,C,G,I,J,1,3,8	 A1,G,I,1	 A1,I,1	 A1,F,G,I,3	
	Leichte Küche		Geflügelgulasch mit Möhregemüse und Penne Nudeln	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt	Gedünstetes Seelachsfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln	„Trentiner Markttopf“ Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Salzkartoffeln
		 A1,F,G,I	 G,2,8	 A1,D,G,I,1	 A1,C,G,I,J,1	 A1,F,G,I	 A1,I,1	 A1,G,I	
	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 Gemüserais	Deftige Käsespätzle „Allgäuer Art“ mit Zucchini-Möhren-Salat	„Ratatouille“ Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti
		 A1,G,I	 A1,F,I,8	 A1,C,G,I,J,1,3,8	 A1,I,1	 A1,C,G,I,J	 A1,C,G,I,1	 A1,I,1,8	
	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 Kasselernackcn in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln	Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und kleinen Bandnudeln	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln
		 A1,D,G,I	 A1,G,I,1,3,7	 A1,G,I,1	 A1,G,I,1	  A1,D,I	 A1,D,G,I,1	 A1,I	
	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	Anzahl Menü	
		 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	 A1,G,I,1	5-10 täglich normal	11-20 täglich normal
	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	klein	ab 21 täglich normal
		 A1,I,1	 I,1,2,3	 A1,G,I,1,2,3	 A1,G,I,1,3	 A1,F,I	 A1,F,I	7,00€	klein
	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	5,00€	klein
		 A1,C,G,J,1,3,8	 C,G,J,1,2,3,8	 C,G,J,1,3,8	 C,G,J,1,3,8	 A1,C,G,I,J	 A1,C,G,I,J	7,00€	5,00€
	Süß & Fruchtig Großer Genuss		Milchreis mit heißen Kirschen	Germknödel mit Vanillesauce	Sahnegrießbrei mit Himbeeren	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Beerengrütze mit Vanillesauce	Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagsmenüs.	
		 G,1	 A1,G,1	 A1,G,1	 A1,C,G,1,7	 G,1	 G,1	7,00€	5,75€
	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	Porzellanteller plus 0,50€.	
		 A1,A2,8	 A1,C,G,J,1,3,8	 A1,C,G,J,1,3,8	 A1,C,G,J,1,3,7	 A1,A2,D,8	 A1,C,G,I,J,1,3,8		

 = Rind

 = Schwein

 = Fisch

 = Geflügel

 /  = Wild

 = Vegetarisch

Inhaltsstoffe siehe Ihnen vorliegendes Beiblatt

Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,50€



CASINO menue		KW 39 FIRMEN	Montag 21. September 26	Dienstag 22. September 26	Mittwoch 23. September 26	Donnerstag 24. September 26	Freitag 25. September 26	Samstag 26. September 26	Sonntag 27. September 26					
M1	Gut bürgerlich		„Makkaroni al Forno“ Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni	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 Rübegemüse und Nudeln					
		A1,G,I	A1,G,I,3	A1,F,G,I,1,3	A1,C,G,I,J	A1,C,3	A1,I,1	A1,G,I,J,2,8						
M2	Leichte Küche		Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornreis	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,G,I	A1,I,2,3	A1,C,G,I,J,1	A1,I,1	A1,G,I,1,3,7	I,1,2,3	A1,G,I						
M3	Leckere Vielfalt		Wirsingroulade „Hausmacher Art“ in Specksauce dazu Kartoffeln	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,I,2,3	A1,I,1	A1,D,I	A1,C,G,I,J,1	A1,G,I	A1,C,G,I,1	A1,G,I						
M4	Premium Menü		Fleischpfanne „Hubertus“ mit Rotkohl und Kartoffelklöße	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,G,I,1,3,8	A1,C,I,J,1,3,8	A1,J,1,3,8	A1,C,G,I,1	A1,D,G,I,J,1	A1,C,J,1,3,8	A1,J,1,8						
M5	Vegetarisch		Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln	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						
		A1,C,G,I,1,7	A1,C,G,I,1	A1,C,F,G,I,1,8	A1,I,8	A1,G,I,1	5-10 täglich normal klein		11-20 täglich normal klein	ab 21 täglich normal klein				
M6	Eintopf & Pasta		Kräftiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse	Rigatoni „al Arrabiata“ mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce	Leckerer Möhreintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen	Bunte Nudeln mit Brokkoli- Gemüsesauce	Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfeln	M1	7,00€	6,40€	6,00€	5,40€	5,00€	4,60€
		A1,I,1	A1,I,1,8	A1,C,I,J,1	A1,G,I,1	A1,I,1	M2	7,00€	6,40€	6,00€	5,40€	5,00€	4,60€	
M7	Salate & Kaltes		Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing	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	M3	7,00€	6,40€	6,00€	5,40€	5,00€	4,60€
		A1,C,G,J,1,3,8	C,G,J,1,3,8	A1,F,G,3	C,D,G,J,1,3,8	A1,A2,G,2,7,8	M4	7,00€	6,40€	6,00€	5,40€	5,00€	4,60€	
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	M5	7,00€		6,00€		5,00€	
		G,1	A1,G,1	A1,C,G,3	A1,G,1	G,3	M6	7,00€		6,00€		5,00€		
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	M7	7,00€				5,00€	
		C,G,J,1,3,8	A1,A2,G,1,3,7	A1,A2,C,G,J,3,8	A1,C,G,J,1,3,8	A1,2,3	M8	7,00€		6,00€		5,00€		
								M9	Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagsmenus.				5,75€	
								Porzellanteller plus 0,50€.						
								Bergische Waffel mit heißen Kirschen	Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce					
								A1,C,F,G,1	A1,C,G,1					
								A1,A2,C,G,J,1,2,3,7,8	A1,C,G,J,1,3,8					

= Rind = Schwein = Fisch = Geflügel

/ = Wild = Lamm = Vegetarisch

Inhaltsstoffe siehe Ihnen vorliegendes Beiblatt

Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,50€



CASINO menue		KW 40 FIRMEN	Montag 28. September 26	Dienstag 29. September 26	Mittwoch 30. September 26	Donnerstag 1. Oktober 26	Freitag 2. Oktober 26	Samstag 3. Oktober 26	Sonntag 4. Oktober 26																																																																						
	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,C,G,I,J,1	 A1,G,1,2,3,7	 A1,I	 A1,F,I,8	 A1,1,3,7	 A1,I,1,3,8	 A1																																																																							
	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 in Rahm und Salzkartoffeln																																																																						
		 A1,F,G,I	 A1,G,I	 A1,I	 A1,D,G,I,1	 A1,C,G,I,J,1	 A1,C,I,J,1	 A1,G,I,J,1																																																																							
	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,I,8	 A1,D,G,I	 A1,I,2,3	 A1,F,I,8	 A1,I	 A1,C,G,I,1																																																																							
	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,1,3,8	 A1,I	  A1,G,I,1	 A1,D,G,I,1	 A1,F,G,I,1	 A1,C,G,I,J,1,2																																																																							
	Vegetarisch		Maultaschen „Vegetarisch“ in heller Sauce mit geriebenem Käse und Gurkensalat	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	<table><tr><th>Anzahl Menü</th><th>5-10 täglich normal</th><th>11-20 täglich normal</th><th>11-20 täglich klein</th><th>ab 21 täglich normal</th><th>ab 21 täglich klein</th></tr><tr><td></td><td>7,00€</td><td>6,40€</td><td>6,00€</td><td>5,40€</td><td>5,00€</td></tr><tr><td></td><td>7,00€</td><td>6,40€</td><td>6,00€</td><td>5,40€</td><td>5,00€</td></tr><tr><td></td><td>7,00€</td><td>6,40€</td><td>6,00€</td><td>5,40€</td><td>5,00€</td></tr><tr><td></td><td>7,00€</td><td>6,40€</td><td>6,00€</td><td>5,40€</td><td>5,00€</td></tr><tr><td></td><td>7,00€</td><td>6,40€</td><td>6,00€</td><td>5,40€</td><td>5,00€</td></tr><tr><td></td><td>7,00€</td><td>6,40€</td><td>6,00€</td><td>5,40€</td><td>5,00€</td></tr><tr><td></td><td>7,00€</td><td></td><td>6,00€</td><td></td><td>5,00€</td></tr><tr><td></td><td>7,00€</td><td></td><td>6,00€</td><td></td><td>5,00€</td></tr><tr><td></td><td colspan="4">Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagsmenüs.</td><td>5,75€</td></tr><tr><td colspan="2"></td><td colspan="8">Porzellanteller plus 0,50€.</td></tr></table>		Anzahl Menü	5-10 täglich normal	11-20 täglich normal	11-20 täglich klein	ab 21 täglich normal	ab 21 täglich klein		7,00€	6,40€	6,00€	5,40€	5,00€		7,00€	6,40€	6,00€	5,40€	5,00€		7,00€	6,40€	6,00€	5,40€	5,00€		7,00€	6,40€	6,00€	5,40€	5,00€		7,00€	6,40€	6,00€	5,40€	5,00€		7,00€	6,40€	6,00€	5,40€	5,00€		7,00€		6,00€		5,00€		7,00€		6,00€		5,00€		Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagsmenüs.				5,75€			Porzellanteller plus 0,50€.							
		Anzahl Menü	5-10 täglich normal	11-20 täglich normal	11-20 täglich klein	ab 21 täglich normal	ab 21 täglich klein																																																																								
	7,00€	6,40€	6,00€	5,40€	5,00€																																																																										
	7,00€	6,40€	6,00€	5,40€	5,00€																																																																										
	7,00€	6,40€	6,00€	5,40€	5,00€																																																																										
	7,00€	6,40€	6,00€	5,40€	5,00€																																																																										
	7,00€	6,40€	6,00€	5,40€	5,00€																																																																										
	7,00€	6,40€	6,00€	5,40€	5,00€																																																																										
	7,00€		6,00€		5,00€																																																																										
	7,00€		6,00€		5,00€																																																																										
	Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagsmenüs.				5,75€																																																																										
		Porzellanteller plus 0,50€.																																																																													
	 A1,C,G,I,J,1,3,8	 A1,F,G,I,1	 G	 A1,C,G,I,1	 A1,G,I,1																																																																										
	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,I,J,1,3,8	 A1,I,1	 I,1,3,7	 A1,I,2,3			 A1,G,I,1,3																																																																							
	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,1,3,8	 C,D,G,I,J,1,3,8	 A1,F,G,3	 A1,C,G,I,J,1,3,8	 C,J,1,3,8																																																																									
	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																																																																								
		 G,1	 A1,C,G,1,7	 A1,G,1	 A1,G,1	 A1,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,A2,8	 A1,C,G,J,1,3,8	 A1,C,G,J,1,3,8	 A1,C,G,J,1,3,7	 A1,A2,D,8	 A1,C,G,I,J,1,3,8	 A1,A2,G,1,2																																																																							

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



CASINO menue		KW 41 FIRMEN	Montag 5. Oktober 26	Dienstag 6. Oktober 26	Mittwoch 7. Oktober 26	Donnerstag 8. Oktober 26	Freitag 9. Oktober 26	Samstag 10. Oktober 26	Sonntag 11. Oktober 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,C,G,I,J,1	 A1,C,I,J,1,8	 C,G,J,1,3,8	 A1,G,I,1,3	 A1,G,I,1	 A1,I,8	 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,J,1	 A1,G,I,1	 A1,I,1	 A1,D,G,I,1	 A1,G,I	 A1,I,1	 A1,C,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,2,3,7,8	 A1,G,I,3	 A1,C,J,1,3,8	 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,2,8	 A1,G,1	 A1,C,1,8	 A1,C,D,G,I,J,1,3,8	 A1,G,I,3	 A1,G,I
	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 7,00€ 6,00€ 5,00€ 6,40€ 5,40€ 5,00€ 4,60€ 4,60€ 4,60€	
			 A1,I,1,8	 A1,F,I,8	 A1,G,I,1	 A1,C,G,I,1	 A1,I		
	Eintopf & Pasta		Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwürstchen	Linseneintopf mit Geflügel Wiener	Klassischer Möhreneintopf mit Geflügelkräuterbällchen	Kürbis-Hähncheneintopf mit Kartoffeln	Porree-Eintopf mit Geflügelrikadelle		
			 A1,I,1,3,7	 I,1,2,3	 A1,C,I,J,1	 A1,I	 A1,C,G,I,J,1		
	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	Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagsmenus. 5,75€ Porzellanteller plus 0,50€.	
			 C,G,J,1,3,7,8	 C,G,J,L,1,3,8	 G,3	 A1,C,F,G,J,1,3,8	 A1,C,G,I,J,1,3,8		
	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,3	 A1,C,G,1	 G,3	 A1,C,G,1	 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,1,3,8	  A1,A2,G,1,3,7	 A1,A2,C,G,J,3,8	 A1,C,G,J,1,3,8	  A1,2,3	 A1,A2,C,G,J,1,2,3,7,8	 A1,C,G,J,1,3,8

 = Rind  = Schwein  = Fisch  = Geflügel

/  = Wild  = Lamm  = Vegetarisch

Inhaltsstoffe siehe Ihnen vorliegendes Beiblatt

Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,50€



CASINO menue		KW 42 FIRMEN	Montag 12. Oktober 26	Dienstag 13. Oktober 26	Mittwoch 14. Oktober 26	Donnerstag 15. Oktober 26	Freitag 16. Oktober 26	Samstag 17. Oktober 26	Sonntag 18. Oktober 26
	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,1,3,7	 A1,G,I	 A1,I,1,8	 A1,D,G,I,J,1,8	 A1,C,3	 A1,C,G,I,J,1,3,8	 A1,G,I,1	
	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,1,3,8	 A1,C,G,I,J	 A1,I,2,3	 A1,C,I,J,1	 A1,G,I,3,7	 A1,F,G,I	
	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,I,1	 A1,G,I	 A1,D,I,1,8	 A1,C,I,J,1,3,8	 A1,G,I,2,3	 A1,I,K	 A1,G,I,1	
	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,1,3,8	 A1,G,I,1	  A1,D,G,I,1,2,3	 A1,D,G,I,J,1	 A1,I,1	
	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	
		 A1,G,I	 A1,C,F,G,I,8	 A1,C,G,I,1	 A1,G,I	 A1,C,G,I	 A1,C,G,I	5-10 täglich normal	11-20 täglich normal
	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,G,I	 A1,C,G,I,J,1	7,00€  6,40€	6,00€  5,40€
	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	7,00€  6,40€	6,00€  5,40€
		 A1,C,G,J,1,3,8	 C,G,J,1,2,3,8	 C,G,J,1,3,8	 C,G,J,1,3,8	 C,G,J,1,3,8	 A1,C,G,I,J	7,00€  6,40€	6,00€  5,40€
	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	        	        
		 G,1	 A1,G,1	 A1,G,1	 A1,G,1	 A1,G,1	 A1,C,G,1,7	7,00€  6,40€	6,00€  5,40€
	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	Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagsmenus.	5,75€
		 A1,A2,8	 A1,C,G,J,1,3,8	 A1,C,G,J,1,3,8	 A1,C,G,J,1,3,8	 A1,C,G,J,1,3,7	 A1,A2,D,8	 A1,C,G,I,J,1,3,8	 A1,A2,G,1,2

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



CASINO menue		KW 43	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
FIRMEN			19. Oktober 26	20. Oktober 26	21. Oktober 26	22. Oktober 26	23. Oktober 26	24. Oktober 26	25. Oktober 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 Salzkartoffeln	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais
			 A1,F,I,L,1,3	 A1,F,G,I	 A1,G,I	 A1,G,I,J,3	 A1,I	 A1,I	 A1,F,G,I,3
M2	Leichte Küche		Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse 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 Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	Schweinenackenbraten in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln
			 A1,I,1	 A1,C,G,I,J,1	 A1,G,I,1	 A1,D,G,I,1	 A1,C,G,I,J,1	 A1,F,G,I	 A1,G,I
M3	Leckere Vielfalt		Vollkorn-Spaghetti „Carbonara“ Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini-salat	Nudelauf-lauf mit Brokkoli und Hackfleisch	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat	Currywurst „Berliner Art“ mit Reis und Gurkensalat	Hähnchen-curry 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,1,3,8	 A1,C,I,J,1,3,7,8	 A1,C,G,I,J,1,3,8	 A1,C,G,I,1,3	 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,1	 A1,C,D,G,I,J,1,3,8	 A1,C,I,1,8	 A1,G,I,1,3,8
M5	Vegetarisch		Asiatisches Wokgemüse mit Asia Nudeln	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	Klassischer Makkaroniauf-lauf 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 klein	
			 A1,F,I,8	 A1,C,G,I,1,7	 A1,G,I	 A1,G,I,1	 A1,G,I,2	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€ 6,00€ 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	FrISChe Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln	Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler	Italienischer Gemüse-eintopf		
			 A1,I,1	 A1,G,I,1	 G,I,J,1,3	 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,G,J,1,3,8	 C,G,J,1,3,8	 A1,C,F,G,J,1,3,8	 C,D,G,J,1,3,8	 A1,A2,G,2,7,8		
M8	Süß & Fruchtig Großer Genuss		Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimt-zucker	Mandarinenmilchreis	Quarkkeulchen mit Vanillesauce	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott
			 G,1	 A1,C,G,3	 A1,G,1	 A1,C,G	 G	 A1,G,1	 G,3
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,1,3,8	  A1,A2,G,1,3,7	 A1,A2,C,G,J,3,8	 A1,C,G,J,1,3,8	  A1,2,3	 A1,A2,C,G,J,1,2,3,7,8	 A1,C,G,J,1,3,8

 = Rind  = Schwein  = Fisch  = Geflügel

/  = Wild  = Lamm  = Vegetarisch

Inhaltsstoffe siehe Ihnen vorliegendes Beiblatt

Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,50€

