

# Bistro

## Speisekarte vom 11.03.2019 bis 15.03.2019

### MONTAG

<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Möhreneintopf mit Schweinefleisch	(2272) 1755/420	A	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Rostbrätl mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	(2617) -/752	A,	4,20
<i>Asiatisch</i>	Koreanische Rindfleischpfanne mit Kohl, Karotten, Koriander und Wildreis	(1432) 3385/810	A,F,I,O	4,10
<i>Vegetarisches</i>	Rahm-Waldpilzpfanne mit Semmelknödel	(980) 2842/680	A,G	4,00

### DIENSTAG

<i>Geflügelgericht</i>	Hähnchenbrust im Cornflakesmantel mit Wurzelgemüse, Rahmsoße und Curryreis	(1767) -/890	A	4,20
<i>Fluss und Meer</i>	Matjesfilet - Hausfrauen Art - mit Salzkartoffeln	(716) -/780	G,D,4,2	4,10
<i>Vegetarisches</i>	Buntes Möhren-Kartoffelgratin mit Birnen-Nuß-Feldsalat	(3025) 2407/575	A,C,H,c	4,00
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	»Minestrone di verdura« Gemüsebrühe mit Rindfleisch, Basilikum und kleiner Pasta	(115) 1715/410	A,I	2,50

### MITTWOCH

<i>Hausmannskost</i>	Kasslerbraten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	(421) 3657/875	8,3,A,I,	4,20
<i>Asiatisch</i>	»Chop Suey«, Gemüse in Soja mit Hähnchen und Reis	(2141) 2884/690	A,F,K,O,2	4,10
<i>Vegetarisches</i>	»Pasta alla puttanesca«, mit Tomate, Chili, Oliven und Kapern; wahlweise mit Käse	(2541) 3402/810	A,G,O,C	4,00
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Hühnerbrühe mit Wurzelgemüse und Nudeln	(2786) -/	-	2,00

### DONNERSTAG

<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Schmorgurken-Eintopf mit Schweinehack und Kartoffeln	(16) 2215/530	A,2,3,5	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Steak au four mit Buttererbsen und Wedges 60 Portionen	(3215) 870/3636	A,M	4,40
<i>Hausmannskost</i>	Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln	(1614) -/980	A	3,50
<i>Vegetarisches</i>	Gemüsebrätlinge mit Eibly, Saltbeilage und Sour Creme	(1199) -/410	A,G	4,00

### FREITAG

<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Eintopf nach Angebot	(38) -/	A,I	2,70
<i>Fluss und Meer</i>	Fischfilet paniert mit Remoulade ,Dampfkartoffeln und Salat	(3216) -/730	A,C,D	4,20
<i>Hausmannskost</i>	Köttbullar Fleischbällchen mit Rahmsoße, Karotten, Kartoffelbrei und Preiselbeeren	(1625) 3171/758	A,,C,G	4,10
<i>Vegetarisches</i>	Vegetarischer Nudelauflauf	(2500) -/650	-	3,50
<i>Süßspeise</i>	Hefeklöße mit Fruchtsoße	(1131) 1337/320	A,7,C	3,50

Casino  
Homepage: [www.essenzeit.de/mit allen Angeboten](http://www.essenzeit.de/mit allen Angeboten)

Ansprechpartner in allen Fragen: Herr Siegl  
Telefon: 03 31 / 7452331, Telefax 03 31 / 7452333  
Pächter: Jens Uwe Poel

info@essenzeit.de  
"DasessenzeitCATERING Team wünscht guten Appetit!"

#### Zusatzstoffe:

1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker5: geschwefelt, 6: geschwärzt, 7: mit Süßungsmittel, 8: mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 9: enthält eine Penylalaninquelle (zusätzlich zur Angabe "mit Süßungsmittel"), 10: mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen), 11: mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 12: mit Eiklar (bei Fleischerzeugnissen), 13: mit Alkohol, 14: chininhaltig, 15: koffeinhaltig  
\*: aus ökologischem Landbau

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe kann trotz aller Vorsicht daher nicht ausgeschlossen werden. Bei fehlender Deklaration werden Sie sich an unser Service- und Ausgabepersonal. Wir stehen Ihnen jederzeit gerne für Rückfragen zur Verfügung.

#### Allergene:

A = enthält glutenhaltiges Getreide (a = Weizen sowie Dinkel und Khorasan-Weizen, b = Roggen, c = Gerste, d = Hafer), B = enthält Krebstiere, C = enthält Ei, D = enthält Fisch, E = enthält Erdnuss, F = enthält Soja, G = enthält Milch (einschließlich Laktose), H = enthält Schalenfrüchte (a = Mandeln, b = Haselnüsse, c = Walnüsse, d = Kaschunüsse, e = Pecanüsse, f = Paranüsse, g = Pistazien, h = Macadamia- oder Queenlandnüsse), I = enthält Sellerie, J = enthält Senf, K = enthält Sesam, L = enthält Schwefeldioxid und Sulphite, M = enthält Lupine, N = enthält Weichtiere