

























# Speiseplan

13.01.2025 - 17.01.2025 (KW 03)















Casino Hassee (Gebäude 9)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Tagesmenü A</b>	Erbseintopf mit zwei Wiener Würstchen 2 *191 kcal 	Schweinelachs gebacken in Rosmarin-Honig-Marinade mit Rosenkohl, Bratensauce und Kartoffelecken 2 *184 kcal 	Hähnchenbruststreifen in einer cremigen Sauce mit Paprika, Zucchini und Zwiebeln mit Kräuter-Spätzle 38 21 30 11 *186 kcal 	Cordon bleu mit Gemüse in Kräuter-Rahm und Petersilienkartoffeln 2 21 30 11 *168 kcal 	Seelachsfilet gebacken, mit Mischgemüse, grüner Sauce und Röstkartoffeln 24 21 30 11 *128 kcal 
<b>Tagesmenü B</b>	Pasta mit Italienischen Gemüse, und einer Tomatensauce 15 15 21 *109 kcal  	Geschnitzeltes mit Sojastreifen, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Petersilienkartoffeln 15 15 *147 kcal  	Gemüse-Curry mit Süßkartoffeln, Blumenkohl und Zuckerschoten 15 15 *138 kcal  	Paniertes, fleischfreies Filet, gefüllt mit zartschmelzendem Käse an Pfannengemüse und Kartoffeln 15 21 30 11 *161 kcal 	Penne Nudeln mit Spinat in Rahm und gerösteten Casewnüssen 21 15 30 11 *158 kcal 
<b>Aktionstresen</b>	----	----	----	----	----
<b>Tossed Salad</b>	Räucherlachs auf Rote Beete-Gurken-Salat, geröst. Kürbiskernen, Honig-Senf-Sauce und Baguette 24 *101 kcal 	Taccosalat mit Hackfleisch, einer feurigen Sauce, Jalapenos und Eisbergsalat 37 21 30 11 *141 kcal 	Chefsalat mit Käse und Schinkenstreifen, einem Joghurt-Dressing und Brot 21 2 28 30 11 *131 kcal 	Tomate-Mozzarella-Scheiben geschichtet mit einem Basilikum-Pesto und gerösteten Mandeln; dazu ofenfrisches Brioche 15 21 30 11 *129 kcal 	Griechischer Rohkostsalat mit Rot- und Weißkohl, Tomate, Zwiebel, Gurke, Olive, Pepperoni, Fetawürfeln und Fladenbrot 15 21 30 11 *112 kcal 
<b>Dessert</b>	Schoko-Creme 30 11 21	Kartoffelpuffer 30 11	Rote Grütze mit Vanillesauce 30 11	Brownie 30 11	Windbeutel mit süßen Kirschen 30 11 21
	 = Schwein,  = Rind,  = Geflügel,  = Fisch,  = vegetarisch,  = Alkohol				
	Zusatzstoffkennzeichnung:				
	2: Schweinefleisch bzw. mit Gelatine; 11: Milcheiweiß; 15: Vegetarisch; 21: Glutenhaltiges Getreide; 24: Fisch; 28: Soja; 30: Laktose; 37: Rind; 38: Geflügel;				
	Änderungen vorbehalten. * Nährwert (Brennwert) pro 100 Gramm (g)				

# Speiseplan

20.01.2025 - 24.01.2025 (KW 04)

Casino Hassee (Gebäude 9)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Tagesmenü A</b>	Piccata von der Putenbrust mit Gabelspaghetti, Tomatensauce und einem gem. Salat 38 21 23 11 30 <b>*168 kcal</b> 	Wurstgulasch mit Mais, Zwiebeln und Paprika in einem Reisring 2 11 <b>*171 kcal</b> 	Grünkohl mit Kassler, Schinkenköchli und Röstkartoffeln 2 21 <b>*175 kcal</b> 	Putensteak mit einer Smached Potatoo, Sour Cream und frischen Blattsalaten 38 30 11 21 <b>*184 kcal</b> 	Gebratener Zander mit Ofengemüse, Kartoffeln und Hollandaise 24 30 11 21 <b>*189 kcal</b> 
<b>Tagesmenü B</b>	Spanisches Kartoffelgulasch mit Paprika, Zwiebeln, Sellerie und Räuchertofu 15 15 27 28 <b>*79 kcal</b> 	Asiatisches Gemüsecurry mit Kürbis, Zuckerschoten, Möhren und Lauchzwiebeln in Kokosnussmilch, dazu reichen wir Reis 15 15 <b>*116 kcal</b> 	Gemüse-Auflauf mit Kidneybohnen, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Pilzen und einer Kartoffelkruste 15 15 39 <b>*131 kcal</b> 	Teufelskartoffeln mit mediterranen Gemüse knackigem Rucola und Basilikum-Pesto 15 15 <b>*91 kcal</b> 	Spätzle-Pilzpfanne mit Champignons, Karotten und Zwiebeln 15 23 30 11 21 <b>*142 kcal</b> 
<b>Aktionstresen</b>	-----	-----	-----	-----	-----
<b>Tossed Salad</b>	Bunter Salatteller mit Tomate, Gurke Ei und Saaten 24 23 <b>*98 kcal</b> 	Salatteller "Nizza" mit Thunfisch, Prinzessbohnen und Kartoffelscheiben 24 30 11 <b>*114 kcal</b> 	Ravioli-Salat mit einem hausgemachten, roten Pesto und frischem Rucola 15 21 30 11 <b>*136 kcal</b> 	Römersalat mit Kirschtomaten, Parmesan, Hühnchen & Croutons 21 30 11 38 <b>*103 kcal</b> 	gebackener Feta an Blattsalaten mit Tomate und einem Hausdressing 30 11 21 <b>*132 kcal</b>
<b>Dessert</b>	Erdbeer-Trifle mit Amarettini 30 11	Oreo-Dessert 30 11 21	Schwarzwälder-Kirsch-Creme 30 11	Zitronen-Creme 30 11	Früchtebecher mit Joghurt und Minze 30 11

 = Schwein,  = Rind,  = Geflügel,  = Fisch,  = vegetarisch,  = Alkohol

Zusatzstoffkennzeichnung:

2: Schweinefleisch bzw. mit Gelatine; 11: Milcheiweiß; 15: Vegetarisch; 21: Glutenhaltiges Getreide; 23: Eier; 24: Fisch; 27: Sellerie; 28: Soja; 30: Laktose; 38: Geflügel; 39: Erdnüsse;

Änderungen vorbehalten. \* Nährwert (Brennwert) pro 100 Gramm (g)