

Speiseplan

16.06.2025 - 20.06.2025 (KW 25)

Casino Hassee (Gebäude 9)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesmenü A	Leckere Grillbratwurst mit Stangenbrechbohnen in Rahm und Kartoffeln 2 30 21 11 *177 kcal 	Cevapcici mit Reis, Krautsalat und einem Tzatziki-Quark 37 30 21 11 *178 kcal 	Putensteak mit Kräuterbutter, dazu Mandelbroccoli und Rosmarinkartoffeln 38 30 11 21 *194 kcal 	Kräuter-Nackenbraten mit jungen Prinzessbohnen und Kartoffelgratin 2 30 11 *191 kcal 	Matjeshappen "Hausfrauen Art" mit Pellkartoffeln und einem grünen Salat 24 30 *189 kcal 
Tagesmenü B	Gebackene Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit knackigem Gemüse und einem Quarkdipp 15 30 11 *164 kcal 	Ricotta- Basilikum- Ravioli mit einer fruchtigen Tomatensauce und Pfannengemüse 15 21 30 *109 kcal 	Vollkornspaghetti mit Gemüsebolognese, frischen Gartenkräutern und geriebenen Parmesankäse 15 30 21 23 *154 kcal 	Gnocchi-Pfanne mit buntem Bratgemüse in einer fruchtig-pikanten Tomatensauce 15 21 *112 kcal 	"Bäuerlicher" Kartoffelaufauf mit frischem Gemüse 15 30 *137 kcal 
Aktionstresen	-----				
Tossed Salad	Bunter Salat im Glas mit Kichererbsen 15 *98 kcal 	Sommersalat mit gebratenem Pfirsich und mariniertem Tofu 15 21 30 *131 kcal 	Käseschnitzel mit Kartoffelsalat 15 30 21 *91 kcal 	Orangenhähnchen mit Gemüse-Cous-Cous 38 *129 kcal 	Holländischer Käsesalat mit Mandarinen und Äpfeln 15 30 *144 kcal 
Dessert	Sahnepudding 30	Quarkspeise 30	Rote Grütze mit Milch 30	Heidelbeercreme 30	Milchreis mit Dessertkirschen 30
 = Schwein,  = Rind,  = Geflügel,  = Fisch,  = vegetarisch,  = Alkohol					
Zusatzstoffkennzeichnung:					
2: Schweinefleisch bzw. mit Gelatine; 11: Milcheiweiß; 15: Vegetarisch; 21: Glutenhaltiges Getreide; 23: Eier; 24: Fisch; 30: Laktose; 37: Rind; 38: Geflügel;					
Änderungen vorbehalten. * Nährwert (Brennwert) pro 100 Gramm (g)					

Speiseplan

23.06.2025 - 27.06.2025 (KW 26)

Casino Hassee (Gebäude 9)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesmenü A	Hühnersuppe mit frischem Suppengemüse und Reis 38 23 *120 kcal 	Italienische Hackbällchen in einer pikanten Tomatensauce mit Pasta und Parmesan 2 21 30 11 *185 kcal 	Hähnchengeschnetzeltes süß-sauer mit Wokgemüse in einem Reisring 38 *194 kcal 	BBQ – Putenbraten mit Prinzessbohnen und Kartoffelwedges 38 30 11 *209 kcal 	Paniertes Fischfilet knusprig gebraten an einem lauwarmen Spargel-Kartoffelsalat mit Dill und Zitronenecke 24 21 23 *177 kcal 
Tagesmenü B	Ratatouille mit Hirtenkäse überbacken und Rosmarinkartoffeln 15 30 11 *79 kcal 	Brokkoli-Auflauf mit Tomaten, Schafskäse und einer Bechamelsauce 15 21 30 11 *160 kcal 	Tellerrösti mit Champignons „à la Crème“ und frischem Gemüse 15 30 11 *154 kcal 	Pasta „Italiano“; Penne-Nudeln mit einer Gorgonzolasauce und gebratenen Pilzen 15 30 11 21 *138 kcal 	Schupfnudelpfanne mit Grillgemüse, Sonnenblumenkernen und einem Schnittlauchdipp 15 30 11 *98 kcal 
Aktionstresen					
Tossed Salad	Mediterraner Tortelinisalat 15 30 21 11 *129 kcal 	Scharfer Thai-Salat mit Rindfleischstreifen und roten Zwiebeln 37 *131 kcal 	Sommerlicher Salat mit einem Putensteak und Dinkelbrot 38 21 30 11 *117 kcal 	Verschiedene Blattsalate mit Kohlrabi, Gurke, Croutons und einem Chef-Dressing 15 21 30 11 *80 kcal 	Thunfisch-Reis-Salat 24 *137 kcal 
Dessert	Vanillecreme mit Blaubeeren 30	Cheesecake-Cream 30	Sahnejoghurt mit Erdbeeren 30	Butterkeks-Dessert 30	Obstsalat 30
 = Schwein,  = Rind,  = Geflügel,  = Fisch,  = vegetarisch,  = Alkohol					
Zusatzstoffkennzeichnung:					
2: Schweinefleisch bzw. mit Gelatine; 11: Milcheiweiß; 15: Vegetarisch; 21: Glutenhaltiges Getreide; 23: Eier; 24: Fisch; 30: Laktose; 37: Rind; 38: Geflügel;					
Änderungen vorbehalten. * Nährwert (Brennwert) pro 100 Gramm (g)					