



















# Speiseplan

20.04.2026 - 24.04.2026 (KW 17)

Casino Hassee (Gebäude 9)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Tagesmenü A</b>	Gegrilltes Nackensteak mit Pfannengemüse, Pfeffersauce und Kartoffelbeilage 2 30 11 <b>*187 kcal</b> 	Pasta mit verschiedenem Gemüse, Hähnchenstreifen, Tomatensauce und geriebenem Parmesankäse 38 21 30 11 <b>*185 kcal</b> 	Bifteki mit Krautsalat, Tzatzikiquark und Tomatenreis 37 21 2 <b>*194 kcal</b>  	Schweinelachs mit Mischgemüse und Kartoffelgratin 2 30 21 <b>*177 kcal</b> 	Seelachsfilet Bordelaise mit Kartoffel-Sellerie-Püree und Brokkoli 24 21 30 11 <b>*176 kcal</b> 
<b>Tagesmenü B</b>	Tomatenrisotto mit Burrata 15 30 11 <b>*137 kcal</b> 	Geschnetzeltes vom Räuchertofu mit Möhren, Zucchini, Lauchzwiebeln und Vollkornnudeln 15 21 15 <b>*126 kcal</b>  	Süßkartoffel-Zuckerschoten-Curry mit Kokos-Chips 15 15 11 <b>*154 kcal</b>  	Tortellini-Auflauf mit pflanzlicher Bolognese leicht gratiniert 15 21 <b>*128 kcal</b> 	Kichererbsenbällchen orientalisches, abgeschmeckt mit gelben Gemüseris und Butter 15 30 11 21 <b>*158 kcal</b> 
<b>Aktionstresen</b>	----				
<b>Tossed Salad</b>	Brotstulle mit Dattelfeige, Feigen und einem Salat 15 21 30 11 <b>*142 kcal</b> 	Caesar Salad, mit Römersalat, Kirschtomaten, Parmesan, Hühnchen & Croutons 38 21 30 11 <b>*114 kcal</b> 	Salat-Bowl mit Köttbullar, Blattsalaten und frischem Gemüse, dazu ein Preiselbeer-Schmand-Dressing und ein Brötchen 15 30 <b>*91 kcal</b> 	Grillgemüse- Bagel mit Tomaten-Paprika-Creme an einem Beilagensalat 15 21 30 11 <b>*114 kcal</b> 	Kartoffelsalat klassisch mit Mayo, Zwiebeln, Gewürzgurke, Senf und einem Putenschnitzel 38 30 11 21 <b>*181 kcal</b> 
<b>Dessert</b>	Quarkcreme 30	Erdbeer-Butterkeks-Dessert 30	Zitronenrolle 30	Rhababergrütze 30	Haselnusscreme 30

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

Zusatzstoffkennzeichnung:
















2: Schweinefleisch bzw. mit Gelatine; 11: Milcheiweiß; 15: Vegetarisch; 21: Glutenhaltiges Getreide; 24: Fisch; 30: Laktose; 37: Rind; 38: Geflügel;

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

# Speiseplan

27.04.2026 - 01.05.2026 (KW 18)

Casino Hassee (Gebäude 9)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Tagesmenü A</b>	Griechischer Hackauflauf mit Auberginen und Kartoffeln 37 2 30 11 <b>*177 kcal</b>  	Stangenspargel mit einem Schweineschnitzel, Salzkartoffeln und Sauce 2 21 30 11 <b>*195 kcal</b> 	Überbackenes Putensteak Tomate-Mozzarella mit Pasta und Pfannengemüse 38 30 21 <b>*185 kcal</b> 	Minestrone mit Rindfleisch, weißen Bohnen und Gemüse 37 <b>*135 kcal</b> 	Tag der Arbeit
<b>Tagesmenü B</b>	Pilzrisotto mit Kirschtomaten und einem kleinen gemischten Salat 15 30 11 <b>*160 kcal</b> 	Ofengemüse mit Feta Überbacken und Brot 15 21 30 11 <b>*138 kcal</b> 	Toskanische Gemüsepfanne mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch abgerundet sowie Bulgur 15 21 <b>*148 kcal</b> 	Italienische Gnocchipfanne mit Grillgemüse und Tomatensauce 21 15 30 <b>*137 kcal</b> 	
<b>Aktionstresen</b>	0				
<b>Tossed Salad</b>	Rohkostplatte mit Radieschen, Kohlrabi, Möhren und Blattsalaten 15 15 <b>*98 kcal</b>  	Antipasti-Salat von Champignons, Auberginen, Paprika, und Zucchini. Dazu reichen wir Ciabatta 15 30 <b>*131 kcal</b> 	Caponata auf einem Salatbett; „Sizilianischer Gemüsesalat“ mit Baguette 15 15 21 <b>*77 kcal</b>  	Chicken Wrap 38 21 30 11 <b>*156 kcal</b> 	
<b>Dessert</b>	Vanillepudding 30	Spanische Mandelecke 30 21	Pannacotta 30	DessertVariation	

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

Zusatzstoffkennzeichnung:

2: Schweinefleisch bzw. mit Gelatine; 11: Milcheiweiß; 15: Vegetarisch; 21: Glutenhaltiges Getreide; 30: Laktose; 37: Rind; 38: Geflügel;

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