Speiseplan

30.06.2025 - 04.07.2025 (KW 27)

Casino Hassee (Gebäude 9)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesmenü A	Boeuf Stroganoff mit Perlzwiebeln, Roter Bete und Nudeln 37 30 11 21 ***175 kcal**	Pfeffer-Putensteak mit einem Buttergemüse, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 38 30 11 ***191 kcal**	Schwed. Köttbullar mit Preiselbeeren, Pommes Frites, Rahmsauce und einem bunten Salat 2 37 30 11 21 ***199 kcal**	Schmorgurken ,,Stadtwerker Art" mit Hackfleisch und Dill an Dampfkartoffeln 37 30 11 ***135 kcal**	Backfisch aus dem Ofen mit einem Kartoffelsalat und Remouladensauce 24 30 11 21 ***127 kcal**
Tagesmenü B	Cannelloni "Verde" mit Gemüse und Ricotta gefüllt, auf einer Paprika-Rahm-Sauce 21 15 30 11 ***98 kcal**	Nudelauflauf mit geröstetem Sojahack, Broccoliröschen und Mandelblättern 15 21 30 11 ***137 kcal**	Kichererbsenbällchen orientalisch abgeschmeckt mit einem gelben Gemüsereisund Butter 15 21 30 11 ***154 kcal**	Ofenkartoffel mit buntem Pfannengemüse, Sonnenblumenkernen und einer Sourcreme 15 30 11 ***128 kcal**	Exotische Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Chili und Brot 15 30 ***141 kcal**
Aktionstresen					
Tossed Salad	Hähnchenwrap mit einem fruchtigen Currydipp 38 21 30 11 ***129 kcal**	Caesar Salad mit frischem Baguette 38 30 11 21 ***131 kcal**	Gerösteter Blumenkohlsalat vom Blech, lecker angemacht 15 ***117 kcal**	Melonensalat mit frischer Minze, gerösteten Walnüssen und Ciabatta-Brot 15 21 11 ***98 kcal**	Salat-Bowl 2 21 30 11 ***155 kcal**
Dessert	Schokoladenpudding mit Vanillesauce 30	Grießflammerie mit Kirschen 30	Gefüllte WindbeutelmitErdbeersauce 30	Zitronencreme mit Minze 30	Pfannkuchen mit Zimt & Zucker 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

07.07.2025 - 11.07.2025 (KW 28)

Casino Hassee (Gebäude 9)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesmenü A	Rinderragout mit Mischpilzen und Zwiebeln an Prinzessbohnen und Petersilienkartoffeln 37 30 ***189 kcal**	Cordon Bleu mit Erbsen & Wurzeln in Rahm und Petersilienkartoffeln 2 30 11 21 ***208 kcal**	Chili Con Carne mit Rindfleisch, roten Bohnen, Zwiebeln, Mais und Brot 37 21 ***177 kcal**	Gyrosteller mit Tzatziki, einem Krautsalat und Tomatenreis 2 30 11 ***175 kcal**	Zwei Fischfrikadellen gebraten mit einer Petersiliensauce, Gemüse und Salzkartoffeln 24 21 30 11 ***146 kcal**
Tagesmenü B	Italienische Minestrone; mit mediterranem Gemüse und Nudeln 15 15 21 ***89 kcal**	Grillgemüse frisch aus der Pfanne mit Pellkartoffeln und einem cremigen Schnittlauchquark 15 30 11 ***137 kcal**	Gebratener Reis mit Lauchzwiebeln, Möhren und Sprossen, dazu reichen wir eine Sojasauce 15 15 21 ***145 kcal**	Tortellini-Auflauf mit pflanzlicher Bolognese leicht gratiniert 15 21 30 11 ***124 kcal**	Pilzrisotto mit Kirschtomaten, Kürbiskernen & einem kleinen, in Vinigrette geschwenkten Salat 15 21 30 11 ***142 kcal**
Aktionstresen	-----	***91 kcal**	***67 kcal**		
Tossed Salad	Rindfleisch-Rucola-Salat mit Kichererbsen, Kresse, Tomaten und Mais 37 ***98 kcal**	Bunte Gemüse-Bowl mit einem überbackenen Bauernbrot 15 ***131 kcal**	Salat von Rauke, Lollo Rosso und Salatherzen mit Tomate, Gurke, Fetawürfeln, gekochtem Ei, Radieschensprossen und einer Brotbeilage 15 30 11 21 ***117 kcal**	Körniger Couscous-Gemüse-Salat mit Paprika, Zucchini, Petersilie, Tomaten, und Minze 15 21 ***129 kcal**	Kräuter-Nudeln mit Kardamon und Avocado an gebackenem Fetakäse 15 21 30 11 ***137 kcal**
Dessert	Espresso-Creme 30	Fruchtsalat auf Vanillecreme 30	Nuss-Nougat-Creme mit gerösteten Haselnüssen 30	Erdbeer-Trifle mit Amarettini 30	Milchreis mit Apfelkompott 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;