

# Casino LEONHARD WEISS Satteldorf

Woche 04

20.01.2020 - 26.01.2020

## Wochenplan

Tagessalat	Tagessalat ML Se Sn
Salate vom Buffet	Salatschale vom Buffet (2)

Betriebs- und Eventcatering



Montag, 20.01.	Dienstag, 21.01.	Mittwoch, 22.01.	Donnerstag, 23.01.	Freitag, 24.01.
	<b>Special des Tages</b> Grillkartoffel mit mexikanischem Gemüse und tomatisiertem Kräuterquark FL A GI ML Se Spanische "Paella" Reisgericht mit Garnelen, Fischwürfeln, Hähnchenfleisch, Muscheln, Gemüse und gebackenen Tintenfischringen Fi GI Kr Se We			
<b>Leicht und Lecker</b>	<b>Leicht und Lecker</b>	<b>Leicht und Lecker</b>		
Filetmedaillons vom regionalen Landschwein mit frischen Champignons auf Gemüse-Ebly A GI ML Sf Se	Saltimbocca vom Putenfilet mit Merlotsauce auf cremiger Polenta A GI ML Sf Se (3) (10)	Rückenschnitzel vom Schwein mit Balsamicozwiebeln auf Kürbis-Kartoffelpürrée A GI ML Sf Se		
<b>Suppe</b>	<b>Suppe</b>	<b>Suppe</b>	<b>Suppe</b>	<b>Suppe</b>
Karotten- Ingwersuppe FL GI ML Se Sn enthält Weizen	Vegetarische Kohlrabicremesuppe FL A GI ML Se	Gebrannte Grießsuppe FL A Ei GI ML Se	Orientalische Gemüsecremesuppe FL A ML Se	Vegetarische Maultaschensuppe FL Ei GI ML Se Sn enthält Weizen
<b>Tagesgericht</b>	<b>Tagesgericht</b>	<b>Tagesgericht</b>	<b>Tagesgericht</b>	<b>Tagesgericht</b>
Putenschnitzel mit Gemüsemaultasche und Bergkäse überbacken auf Rieslingrahmsauce A Ei GI ML Sf Se (2) (4) (10)	Seelachsfilet in Kräuterpanade mit Sauce remoulade Ei Fi GI ML (2) (4) (9)	Saftige Wildpflanzler'l im Speckmantel A Ei GI ML Sf Se (3) (10)	Rahmschnitzel vom Schwein mit Kräuter-cremechampignons A GI ML Sf Se	Ungarisches Gulasch vom Rind mit Paprika und Zwiebeln in pikanter Sauce A GI Sf Se (2) (4)

Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht
Schmetterlingsnudeln mit vegetarischer Soja-Gemüsebolognese FL Ei Gl Se So	Currywurst mit pikanter Paprikasauce A Gl Sf Se (2) (4) (10)	Hausgemachter Kartoffel-Steckrübenrösti mit Brokkoli, Mandeln und Käse überbacken mit tomatisierter Kräutersauce FL Ei Gl ML Nu (2) (4)	Deftiger Bohneneintopf mit Bauchspeckwürfel, Gemüse und gerauchter Bauernbratwurst Gl Se (3) (4) (10)	Gebackener Apfelstrudel mit Vanillesauce FL Ei Gl ML (6) (9)
Beilagen	Beilagen	Beilagen	Beilagen	Beilagen
Country Potatoes Gl	Kartoffelchips Gl	Herzoginkartoffeln Ei Gl	Drellininudeln Ei Gl	Wellenbandnudeln Ei Gl
Schnecklinudeln Ei Gl	Gebratene Sesamkartoffeln Sa Gemüsereis Se	Engelshärle Ei Gl	Krokettenzapfen Ei Gl	Kartoffelchips Gl Basmatireis

Preise in € inkl. gesetzl. MwSt., Änderungen vorbehalten. Unsere Gerichte können Geschmacksverstärker enthalten. Abkürzungen: FL = fleischlos, A = mit Alkohol, S = Schwein, R = Rind, G = Geflügel

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:** (1) Farbstoff, (2) Konservierungsstoff, (3) Nitritpökelsalz, (4) Antioxidationsmittel, (5) Geschmacksverstärker, (6) geschwefelt, (7) geschwärzt, (8) gewachst, (9) Süßungsmittel, (10) Phosphat, (11) Lauge (E524)

**Allergene:** Gl – Glutenhaltiges Getreide, Nu – Schalenfrüchte (Nüsse), Ei – Eier, Er – Erdnüsse, So – Soja, Sn – Senf, Kr – Krebstiere (Krusten- und Schalentiere), Fi – Fisch, ML – Milch/Laktose, Se – Sellerie, Sf – Schwefeldioxid und Sulfite, Sa – Sesam, Lu – Lupine, We – Weichtiere