

Casino LEONHARD WEISS Satteldorf

Week 25

17.06.2019 - 23.06.2019

Week plan

Salad of the day	Tagessalat ML Se Sn
small salad	Salatschale vom Buffet (2)

Betriebs- und Eventcatering



Monday, 17.06.	Tuesday, 18.06.	Wednesday, 19.06.	Thursday, 20.06.	Friday, 21.06.
Leicht und Lecker	Leicht und Lecker	Special bar	Feiertag	Leicht und Lecker
Ravioli "funghi" mit Pilzfüllung auf Ragout von Grillgemüse mit Parmesan FL Ei GI ML Se (4)	Lammgulasch mit Grillgemüse und Süßkartoffelgnocchi A Ei GI ML Sf Se (4)	Frischer Stangenspargel mit gebratenen Rostbratwürstle und Kräuterhollandaise A Ei ML Sf (3) (10)		Schwarze Nudeln mit Ragout von Lachs und Gemüse in Dillsauce Ei Fi GI ML Sf Se We
Soup	Soup	Soup		Soup
Kalbfeischsuppe A Ei GI Se	Spargelcremesuppe FL Ei ML Se Sn	Flädlesuppe Ei GI ML Se Sn contains Weizen		Tomatisierte Käsesuppe mit Bärlauch FL A GI ML Se Sn contains Weizen
Dish of the day	Dish of the day	Dish of the day		Dish of the day
Kalbsrollbraten mit Portweinsauce und buntem Gemüse A GI ML Sf Se	Gebratene Nordseescholle (ohne Gräten) mit Eismeer-shrimps und Zwiebeln in Speckbutter Fi GI ML Sf Se So We (3) (10)	Hähnchenbrust in Zitronenthymianmarinade auf Ratatouillegemüse GI ML (2) (4)	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce A Ei GI Sf Se Sa	
Dish of the day	Dish of the day	Dish of the day	Dish of the day	
Geschnetzelte Schweinenieren mit Zwiebel-und Gurkenstreifen in saurer Sauce A GI Sf Se (2) (4) (9)	Rigatonipfanne mit Hähnchenfleisch, Kirschtomaten und Zucchini in Mozzarellasauce überbacken Ei GI ML (2) (4)	Süßer Milchreis mit Zimtzucker und Sauerkirschen FL ML	Penne liscie mit Gemüse in Gorgonzolasauce FL Ei GI ML Se	
Side dishes	Side dishes	Side dishes	Side dishes	
Drellinudeln Ei GI	Gebratene Kartoffeln ML (4)	Gebratene Kartoffeln ML (4)	Wellenschnitt-Pommes GL Sf	
Bratkartoffeln ML (4)	Gebackene Kartoffelwürfel GL	Reis	Kartoffelgurkensalat Nudeln Ei GI	