



Andre's Casino & Catering Service Team

Speisekarte KW 25 vom 18.06.2018 - 22.06.2018

gültig für: Finanzamt Nord Hans Böckler Str.36 und IT-NRW Mauerstr. 51, Heesenstr. 26, Derendorfer Allee 1

Telefon: 0211 - 44 962 502

e-Mail: accs-team@t-online.de

Internet: www.accs-team.de

Preise	Montag 18.06.2018	Dienstag 19.06.2018	Mittwoch 20.06.2018	Donnerstag 21.06.2018	Freitag 22.06.2018
Menü I 3,90 € Vegetarisch	Zwei Gemüsefrikadellen mit Möhren-Ingwersoße, dazu Reis a,o,11	Vegan Spaghetti mit würziger Gemüsebolognese, schwarzen Olivenscheiben und Salat a,o,i,11	Tomaten-Rührei mit Frühlingzwiebeln, Rahmspinat und Schwenkkartoffeln g,16,19	Zwei Blumenkohl-Käsemedaillons mit Schnittlauchsoße und Salzkartoffeln a,o,g,16,19	Grüner Erbseneintopf mit Suppengemüse und Kartoffelwürfeln, dazu Brötchen oder Graubrot, mit Bock- oder Mettwurst + € 0,70 a,o,i,16,5,6,13
Menü II 4,80 €	Möhrengemüse bürgerlich mit Kartoffeln untereinander, dazu Mettwurst oder gebratene Krakauer a,o,16,5,6,13,19	Landhauspfanne mit Bratensoße, Spätzle, buntem Gemüse und Minifrikadellen a,o,c,16	Putenfrikadelle à la Meier mit Spiegelei, Schwenkkartoffeln oder Kartoffelsalat, dazu Bohnengemüse a,o,c,19,16	Rotweinbratwurst grobe Bratwurst in Rotweinzwiebeln eingelegt, dazu Spiralnudeln und Bohnensalat a,o,5,6,13,11	Hausgemachte Albondigas mit Minze und Knobli an Tomaten-Gemüesoße, dazu Reis und Salat a,o,c,16,11
Menü III	Rinderroulade Hausfrauen Art mit Kartoffelklößen und Wirsinggemüse € 5,90 a,o,g,16,5,6,13	Eigene Herstellung Cordon bleu Kreta mit Schafkäse und Peperoni, dazu Pommes u. Krautsalat € 5,60 a,o,c,g,16,11	Geschnetztes vom Schweinefilet Jäger Art mit grünen Tagliatelle und Salat € 5,80 a,o,16,11	Schnitzel Hawaii mit Ananas und Käse überbacken, dazu Curryreis oder Pommes, Gemüse oder Salat € 5,40 a,o,c,g,16,11	Paniertes Polar-Dorschfilet an Sauce Tatar mit Petersilienkartoffeln und Dill-Gurkensalat € 5,60 a,o,16,5,8,11
Spezial zur Fussball WM 2018					

Alle Menüs inklusive Suppe, Beilagen zum Austauschen sowie Änderungen vorbehalten!

Sondergericht	<u>RUSSLAND:</u> <u>SATSIVI</u> Zarte Hähnchenbruststücke in Walnußsoße, ausgebackene Reisschnitte und Schmor-gurkensalat mit Fetakäse	<u>SPANIEN:</u> <u>Guso, Chorizo y Tortilla</u> Würziges Rindergulasch mit Oliven, Zucchini, schw. Bohnen, Paprikawurst und Mandeln, dazu Tortilla und Mojo Rosso Dip	<u>PERU:</u> <u>CHANCHO</u> Rauchig-süß geschmorte Schweinefleischstücke mit Süßkartoffel-Kokospüree und Blattspinat-Kirschtomatengemüse	<u>BRASILIEN:</u> <u>VIRADO A PULSITA</u> Würzig gebr. Schweinekotelett mit Knusperspeck, Räucherwurst, rot-weißem Bohnengemüse, Mais-Reis und Spiegelei	<u>FRANKREICH:</u> <u>CANNETON à la ORANGE</u> Entenbrust in Geflügelsoße mit Orangennote, dazu Kartoffelgratin und Mandelbrokkoli
----------------------	--	---	--	--	--

Zusatzstoffe:

1)Farbstoff 4)Süßungsmittel 5)Konservierung 6)Antioxidation 7)Geschmacksverstärker 8)Stabilisator 9)Geschwefelt 10)Geschwärzt 11)Zuckerart & Süßungsmittel 12)Phenylalinquelle 13)Nitritpökelsalz 14)Nitrat o. konserviert 15)Nitritpökelsalz u. Nitrat 16)Milchweiß 18)gentechnisch veränderte Sojabohnen 19)Thiabendazol

Allergene:

a)Getreide: Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Kreuzkombinationen der Hybridstämme davon b)Krebstiere c)Eier d)Fisch e)Erdnüsse f)Soja g)Milch u. Milchprodukte einschl. Laktose h)Schalenfrüchte / Nüsse i)Sellerie j)Senf k)Sesamsamen l)Schwefeldioxid u. Sulfite in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l m)Lupinen n)Weichtier o)Gluten
Kreuzkontaminationen sind in dieser Übersicht nicht angegeben!!!