



Andre's Casino & Catering Service Team

Speisekarte KW 38 vom 17.09.2018 - 21.09.2018

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

Telefon: 0211 - 44 962 502

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

Internet: www.accs-team.de

Preise	Montag 17.09.2018	Dienstag 18.09.2018	Mittwoch 19.09.2018	Donnerstag 20.09.2018	Freitag 21.09.2018
Menü I 3,90 € Vegetarisch	Pellkartoffeln mit Sesam- Brokkoli und Lauchzwiebelquark g,16	Rote-Betepuffer in Maispanade gebraten an Dillschmand a,o,11	Würzige Kürbis- Kartoffelpfanne an Joghurt-Dilldip (auch vegan ohne Joghurt-Dip) g,16	Pasta mit hausgemachter Gemüsebolognese, dazu Salat a,o,i	Polnischer Graupeneintopf mit Suppengemüsen, mit Bock- oder Mettwurst + € 0,70 a,o,i,g,16,19,5,6,13
Menü II 4,80 €	Wirsinggemüse bürgerlich mit Kartoffeln untereinander, dazu Mettwurst g,5,6,13,19	Fleischwurst-Kartoffel- Rosenkohlpfanne mit Senf-Majoranjus a,o,5,6,19	Hausgemachter Speckpfannekuchen aus hellem Dinkelmehl, dazu grüner Salat a,o,c,5,6,13,g,16	Falafelbällchen an Sesam- Dip, dazu Gemüse-Couscous (auch vegan mit Ajvar-Dip) a,o,g,16	Hausgemachte Kürbis- Lasagne mit Spinat und Feta a,o,g,16
Menü III	Gulasch vom Schweinefilet mit Dijonsensoße, dazu Spinatagliatelle und Möhrengemüse € 5,90 a,o,g,16,11	Schweinerückensteak Hawaii mit Ananas und Käse überbacken, dazu Kroketten und Blattspinat € 5,60 a,o,g,16,11	Halbes Grillhähnchen mit Rosmarinkartoffeln und Letschogemüse € 5,60 11	Pfannenfrisches Schnitzel mit Weißwein-Sahnesoße, dazu Tagliatelle oder Pommes und Kaisergemüse a,o,c,g,16	Piccata vom Rotbarschfilet mit Tomaten-Pestospaghetti, dazu Gurkensalat € 5,60 a,o,c,g,16,11
Besondere Empfehlungen oder Salatteller	mit Putenbrust, Ananas und Currydip € 5,00 g,16	mit Tomaten-Ruccola-Bruschetta € 5,00 a,o	Kräuter-Polenta an Pilz- ragout mit Austernpilzen, Champignons und Waldpilzen € 5,20 a,o	mit Baconcrisp und Spiegelei € 5,20 5,6,13	Türkische Pizza Lahmacun mit Rinderhack, Tomaten und Weißkohl, dazu Dip und Pommes € 4,90 a,o,g,16

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

Sonder- gericht	Pasta mal Anders! Pasta vom Blech mit Kürbis, Pilzen, Thymian, Knobli und Sahne, dazu grüner Salat € 5,90 a,o,11	Steaktag Arg. Hüftsteak frisch aus der Grillpfanne mit Pfifferlingen und Bratkartoffeln € 8,90	Oktoberfest mit Schmankerl'n aus Süddeutschland! In KW 39	Zur Info für Sie! Seit zwei Monaten haben wir die Verwendung von Weizenmehl zum binden der Suppen und Soßen um ca. 80% reduziert!	Sie haben Wünsche oder Anregungen? Teilen Sie sich uns mit! Wir freuen uns über Ihren Input und Feedback!
----------------------------	--	---	--	---	--

Zusatzstoffe:

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

Allergene:

a)Getreide: Weizen, 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!!!