



Andre's Casino & Catering Service Team

Speisekarte KW 38 vom 16.09.2019 - 20.09.2019

gültig für: Finanzamt Nord, Hans-Böckler-Str.36 40476 Düsseldorf

Telefon: 0211 - 44 962 502
 e-Mail: accs-team@t-online.de
 Internet: www.accs-team.de

Unsere Betriebscasinos sind öffentlich - und gerne für Alle zugänglich!

Preise	Montag 16.09.2019	Dienstag 17.09.2019	Mittwoch 18.09.2019	Donnerstag 19.09.2019	Freitag 20.09.2019
Menü I 4,50 € Vegetarisch	Eieromelette mit Champignons, Schwenkartoffeln und Rahmspinat g,16,19	Bitte den aktuellen Tagesaushang beachten!	Gebackenes Bami Medaillon auf Gemüseis, dazu Sojasoße	Zwei Bio-Karotten-Vollkornrösti an Kräutersoße mit Salzkartoffeln	Feine westfälische Kartoffelsuppe mit Gemüse und Majoran, dazu Brötchen; mit Bock- oder Mettwurst + € 0,80 a,o,16,5,6,13
Menü II 5,00 €	Grünkohl bürgerlich mit Kartoffeln untereinander, dazu Mettwurst 16,5,6,13	Maccaroni Carbonara mit Speck-Käse-Weißweinssoße, dazu Salat a,o,g,c,16,5,6,13	Currywursttopf Schaschlik Art mit Paprika und Zwiebeln, dazu Pommes oder Reis und Rohkostsalat	Kürbis Lasagne mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Rohkostsalat	Schwäbischer Ofenschlupfer mit Äpfeln, Rosinen und Mandeln, dazu Vanillesoße und Apfelkompott
Menü III	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Spinat und Käse gefüllt, dazu Tagliatelle und Tomatensugo	Grillteller mit Würstchen, Balkanröllchen, kl. Steak, Hähnchenbrust, Soße Hollandaise, Bohnen und Kartoffelgratin € 5,90 a,o,g,16,5,6,13	Gefüllte Schweineroulade mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln € 5,90 a,o,g,j,16,19	Düsseldorfer Schnitzel mit Löwensenf-Zwiebelkruste, Bratensoße und Pommes, dazu Salat oder Gemüse € 5,60	Seelachs "Italiano" mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum überbacken, dazu Reis oder Kräuterkartoffeln und grüner Salat € 5,90
Besondere Empfehlungen	Pastagericht Pasta vom Blech mit Kürbis, Pilzen, Thymian, Knobli und Rahm, dazu grüner Salat € 5,90 a,o,g,16	Steaktag Argent. Steakhüfte frisch aus der Grillpfanne mit Kräuterbutter, Folienkartoffel und Salat € 8,90	NEU: Moving Mountain Burger (100% pflanzlich) mit Austernpilzen, Erbsen, Weizen- und Sojaproteinen, Hafer und Rote Betsaft - € 6,90	OKTOBERFESTWOCHE in KW 39 mit deftigen Gerichten aus der bayerischen Küche!	Frikandel Speciaal zum Selbst belegen mit Mayo, Ketchup und Zwiebelwürfeln, dazu Pommes a,o,5,6,13

Hinweis: Liebe Gäste - bitte beachten Sie, dass wir den Betrieb im Finanzamt Nord Ende September einstellen!
Gerne können Sie uns weiterhin im IT-NRW - nur 5 Minuten Fussweg von hier - besuchen!

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

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)Milcheiweiß 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!!!