



Andre's Casino & Catering Service Team

Speisekarte KW 02 vom 07.01.2019 - 11.01.2019

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 07.01.2019	Dienstag 08.01.2019	Mittwoch 09.01.2019	Donnerstag 10.09.2019	Freitag 11.01.2019
Menü I 3,90 € Vegetarisch	Ofenkartoffel mit Tzatziki im Salatbett g,16	Sesam-Karotten-Knusperstick mit Petersilienkartoffeln, dazu Senf-Kräutersoße a,o,g,16,19	Rosenkohl-Kartoffelgratin mit Knobli, Schältomaten und Goudakäse g,16,19	Pellkartoffeln mit Sesambrokkoli und Lauchzwiebelquark g,16,19	Deftiger Erbseneintopf mit Gemüsen, dazu Brötchen; mit Bock- oder Mettwurst + € 0,80 a,o,i,16,5,6,13
Menü II 4,80 €	Aus der Region! Möhrengemüse bürgerlich mit Kartoffeln untereinander, dazu gebr. Krakauer oder Mettwurst 16,5,6,13,19	Tortellini mit Brokkolisahnesoße, Speck und Reibekäse, dazu bunter Salat mit Sprossen a,o,g,16,5,6,13	Paprikaschote mit Gehacktes gefüllt an Tomaten- Paprikasoße und Reis a,o,g,16,11	Vegan Kräuter-Pasta mit würziger Sojabolognese und Salat - <u>auf Wunsch mit Käse!</u> a,o	Minifrikadellentopf Jäger Art mit Pilzrahmesoße, dazu Spiralnudeln und Erbsen- Möhrengemüse
Menü III	Ofenfrischer Spießbraten mit Hackfüllung und Bratenjus, dazu Kartoffel-gratin und Blumenkohl € 5,60	Cordon-bleu mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pariser Karotten und Röstinchen € 5,90	Gebr. Rinderleber mit Apfel- Zwiebelsoße und hausgemachtem Püree, dazu Endiviensalat € 5,40 a,0,g,16,19,11	Feinschmeckerschnitzel mit Bernaise, Gemüse oder Möhrensalat, dazu Pommes oder Kroketten € 5,40	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße, dazu Petersilienkartoffeln und Dill-Gurkensalat € 5,60
Besondere Empfehlungen	<u>Bitte beachten Sie den Tagesaushang beachten!</u>	<u>Im FA-Nord: 16.01.19 - Döner- Day!25.01.19 - Asiabüffet All you can eat!</u>	Schweinegeschnetzeltes süß-sauer mit Chinagemüse, dazu Basmatireis und Asia- Weißkohlsalat € 5,60 16,5,6,11	<u>KW 04 - 21.01 - 25.01.19</u> Exotische und Regionale Suppenspezialitäten	Wir wünschen Ihnen ein schönes Wochenende!

Für Steaks und Salattoppings bitte die aktuellen Aushänge beachten

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)Geschwärtzt 11)Zuckerart & Süßungsmittel
12)Phenylalaninquelle 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!!!