



Andre's Casino & Catering Service Team

Speisekarte KW 23 vom 01. 06. - 05. 06. 2020

IT-NRW Mauerstr. 51, Heesenstr. 26, Derendorfer Allee 1

Telefon: 0211 - 9449 2330

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

Internet: www.accs-team.de

derzeit nur gültig für interne Gäste des IT-NRW

Preise	Montag 01.06.2020	Dienstag 02.06.2020	Mittwoch 03.06.2020	Donnerstag 04.06.2020	Freitag 05.06.2020
Menü I 3,90 € Vegetarisch		Bitte den aktuellen Tagesaushang beachten!	Penne Arrabbiata mit frischem Chili, Knobi, Tomatenürfeln und buntem Möhren-Weißkohlsalat a,o,11	Bitte den aktuellen Tagesaushang beachten!	Grüner Erbseneintopf mit Suppengemüse, Kartoffel- würfeln und Brötchen; mit Bockwurst + € 0,90 mit Mettwurst + € 1,10 a,o,5,6,13
Menü II 4,80 €	Wir wünschen Ihnen ein schönes und sonniges Pfingsten!	Cannelloni Bolognese in Tomatensoße mit Gouda überbacken, dazu grüner Salat a,o,g,16,11	Ofenfrischer grober Leberkäse mit Bratenjus, dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut a,o,g,16,5,5,13	Gebr. Falafelbällchen mit buntem Gemüse-Couscous und Korianderdip a,o,g,16	
Menü III		Hähnchen Nudelpfanne Elga an Paprikarahmsoße mit Champignons und Lauchzwiebeln € 6,20 a,o,g,16	Sommerlich leichter Möhreneintopf mit Kartoffeln untereinander (Laktose und Glutenfrei), dazu gebr. Krakauer - € 4,90 5,6,13,16	Hausgemachtes Cordon-bleu mit Rahmsoße, Sommer- gemüsemix und Kartoffelkroketten € 6,40 a,o,c,g,16	Heringsstipp Hausfrauen Art mit Salzkartoffeln und grünen Speckböhnchen 5,6,13,16
Besondere Empfehlungen		Großer gemischter Salat mit Räucherlachs € 5,50	Argent. Rinderhüftsteak mit grüner Pfefferrahmsoße und Pfannengemüse, dazu Pommes € 8,90 g,16		Frische Pizzen hausgemacht, verschieden belegt! Aushang beachten! a,o,5,6,13
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)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!!!