



Andre's Casino & Catering Service Team

Speisekarte KW 32 vom 03.08. - 07.08.2020

IT-NRW Mauerstr. 51, 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 03.08.2020	Dienstag 04.08.2020	Mittwoch 05.08.2020	Donnerstag 06.08.2020	Freitag 07.08.2020
Menü I 3,90 € Vegetarisch	Zitronen Reis mit Kurkuma-Kichererbsen und Gemüse, dazu Korianderdip a,o,g,16	Couscous Brokkoli Pfanne mit Minz-Tomatensalsa a,o,11	Gefüllte Spinat-Tomate mit Reis und Tomatensoße g,16,11	Gebratene Mienudelpfanne mit Chinagemüse, Sesam, Tofuwürfeln und Sojasoße a,o,5	Bitte den Aktuellen Tagesaushang beachten!
Menü II 4,80 €	An heißen Tagen können die Gerichte und Beilagen geändert werden!	Leberkäsepfanne mit Bratkartoffeln und Spiegelei, dazu Majoranjus 16,5,6,13	Tomate mit Hackfleisch gefüllt und Gouda überbacken, dazu Spiralnudeln a,o,g,16		Brat- oder Bockwurst mit Nudel- oder Kartoffelsalat und Brötchen a,o,16,5,6,13
Menü III	Hähnchenbrust Caprese mit Tagliatelle, Basilikumsoße und Mozzarella überbacken, dazu Salat € 6,20 a,o,g,16,11	Nackensteak mit Krautsalat oder Kohlrabigemüse, dazu knusprige Speckbratkartoffeln € 5,90 g,16,5,6,13,11	Red Thai Curry von der Hähnchenbrust mit roter Thaicurry-Kokossoße, dazu Basmatireis und Mandelbrokkoli - € 6,20 a,o,16	Schnitzel Feinschmecker Art mit Bearnaise, dazu Kroketten oder Pommes und Möhrengemüse vom Brocker-Bauern - € 5,90 a,o,c,5,11,16	Mienudeln mit Sprossen, Paprika, Zuckerschoten, Hähnchenbruststreifen und Sojasoße € 5,90 a,o,5
Besondere Empfehlungen		Hausgebeitzter Lachs an Blinis und Dillschmand € 6,90 a,o,16	Rosa gebratenes Schweinefilet mit grüner Pfeffersoße, dazu Kartoffelgratin und Speckbohnenröllchen - € 7,20 a,o,g,16		

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)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!!!