



Andre's Casino & Catering Service Team

Speisekarte KW 48 vom 23.11.2020 - 27.11.2020

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 und Mitarbeiter des IT-NRW

| Preise | Montag 23.11.2020 | Dienstag 24.11.2020 | Mittwoch 25.11.2020 | Donnerstag 26.11.2020 | Freitag 27.11.2020 |
|--|--|---|---|---|--|
| Menü I 3,90 € Vegetarisch | Tofu-Gemüse Crossies auf Djuvecreis a,o | Penne mit Kürbis- Weißweinsauce, etwas Knoblauch, Tomatenwürfeln und Frühlingszwiebeln a,o,g,16 | In der Kühltheke Gemüsesäfte oder Smoothies, frisches Obst und Joghurt | Daal ist ein Gericht bestehend aus Hülsenfrüchten und kommt aus der Indischen/Pakistanischen Küche. Die Hülsenfrüchte werden zu einer Art Brei gekocht und mit orientalischen Gewürzen verfeinert. | Bitte den aktuellen Tagesaushang beachten! |
| Menü II 4,80 € | Martins Spaghetti Speciale mit Tomaten, Thunfisch, Oliven, Kapern und Reibekäse, dazu Blattsalat a,o,g,16,11 | Hausgemachte Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Kräuterreis oder Salzkartoffeln, dazu rote Bete Salat a,o,c,g,16,11 | Regional und aus eigener Herstellung: Paniertes Knollensellerieschnitzel mit Käsesoße und Petersilienkartoffeln a,o,g,16 | Wellnessgericht Daal mit Süßkartoffeln Rotes Linsencurry mit Süßkartoffeln, Paprika, Tofu und Kokosmilch | Hausgemachter Speckpfannekuchen mit Röstzwiebeln und grünem Salat a,o,g,16,5,6,13 |
| Menü III | Ofenfrisches Grillhähnchen mit Rosmarindrillingen und Ratatouillegemüse oder Möhren-Rettichrohkost 11 | Holzfüllersteak vom Schweinenacken mit Schmor- zwiebelsoße, Lyoner Kartoffeln und Möhrengemüse € 5,90 a,o,g,16,11 | Hähnchenbrust mit Blattspinat gefüllt und Mozzarella überbacken, dazu Erbsen- Reis und Basilikumsoße a,o,g,16 | Jägerschnitzel vom Schweinelachs mit Waldpilz- Speck-Zwiebelsoße, Spätzle oder Pommes, Rotkohl oder Salat - € 5,90 a,o,c,g,16,5,6,13 | Heringsstip Hausfrauen Art mit Speckkartoffeln und grünen Bohnen € 6,20 a,o,g,16,5,6,13 |
| Besondere Empfehlungen | Caesars Salad nach einem amerikanischen Rezept mit gebr. Hähnchenstreifen und Baguette € 5,20 a,o,16 | Reines Hirschgulasch an Preiselbeer-Rahmsoße, dazu Haselnußspätzle und Apfelrotkohl € 8,50 a,o,g,16,11 | Vitamine und Brainfood Fruchtiger Salat mit Nüssen, Chicoree, Apfel, Grapefruit und Granatapfel, dazu Knäckebrot - € 5,20 a,o | Menü III alternativ auch als Hähnchenschnitzel! € 6,10 | In vier Wochen ist Weihnachten - wir bieten Gänsekeulen, Sauerbraten oder ganze Gans zur Abholung am 23.12.20 - siehe Aushänge! |

Vitamine - Diese Woche hausgemachter Himbeer-Orangen-Smoothie auf Naturjoghurtbasis - € 2,50

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!!!