

# WOCHENSPEISEPLAN

22.04. – 26.04.2024

## MONTAG

### Fleisch & Fisch

**F** Rindergulasch mit Salzkartoffeln\*\* nicht bio

### Vegetarisch

**V** Tortellini mit Gemüsesauce <sup>1) 7) 9)</sup>

### Bowl Kreationen

Karotten-Kartoffelpüree\*\* & gebratener Brokkoli <sup>1) 6)</sup> nicht bio

### Toppings wahlweise

**V** Gegrillte Austernpilze

**F** Chili pork belly <sup>6)</sup>

## DIENSTAG

### Fleisch & Fisch

**F** Schweinebraten mit Blaukraut und Kartoffelknödel <sup>1) 9)</sup>

### Vegetarisch

**V** Semmelknödel mit Pilzrahmsauce <sup>1) 3) 7) 9)</sup>

### Bowl Kreationen

Scharfer Couscous <sup>1) 8) 9) 12)</sup>

### Toppings wahlweise

**V** Brokkoli Tempura <sup>1)</sup>

**V** Schafskäse mit Walnüssen <sup>7) 8)</sup>

## MITTWOCH

### Fleisch & Fisch

**F** Seelachs\*\*\* mit Kürbiskernpanade, Kartoffelpüree\*\* und Kaisergemüse <sup>1) 3) 4) 7)</sup> nicht bio

### Vegetarisch

**V** Urgetreide-Kürbis Risotto <sup>1) 7) 9)</sup>

### Bowl Kreationen

Gemüse-Brot-Salat & Hummus <sup>1) 11)</sup>

### Toppings wahlweise

**V** Falafel <sup>1) 11)</sup>

**V** Polpette Arabisch <sup>1) 13)</sup>

## DONNERSTAG

### Fleisch & Fisch

**F** Hühnerfrikassee mit Reis <sup>1) 9)</sup>

### Vegetarisch

**V** Bunter Bohneneintopf mit Cous Cous <sup>1) 9)</sup>

### Bowl Kreationen

Rotes Getreide & mariniertes Fenchel <sup>1) 6) 9) 10)</sup>

### Toppings wahlweise

**V** Eingelegte Pfeffer-Orangen

**F** Gegrillte Hähnchenbrust

## FREITAG

### Fleisch & Fisch

**F** Pasta mit Bohnenragout <sup>1) 9) A) C)</sup>

### Vegetarisch

**V** Pasta mit Tomaten-Linsen Sauce und Parmesan <sup>1) 7) 9)</sup>

### Bowl Kreationen

Gegrillter Gemüsesalat <sup>1) 6) 8)</sup>

### Toppings wahlweise

**V** Marinierte Kichererbsen

**F** Garnelen \*\*\* in Kokossud <sup>2)</sup> nicht bio

## Preise

### Menülinie 1 Fleisch & Fisch

Ermäßigt\* ..... **6,90 €**  
Externe Gäste ..... **9,90 €**

### Menülinie 2 Vegetarisch

Ermäßigt\* ..... **4,90 €**  
Externe Gäste ..... **7,90 €**

### Menülinie 3 Bowl Kreationen

Ermäßigt\* ..... **6,90 €**  
Externe Gäste ..... **9,90 €**

### Restlos Genießen

Ermäßigt\* ..... **1,00 €/100g**  
Externe Gäste ..... **1,30 €/100g**

Und eine tägliche Auswahl an Gemüse, Salaten, Desserts sowie eine Tagessuppe.

Alle Speisen sind in Bio-Qualität, wenn nicht anders gekennzeichnet.

\*Beschäftigte Freistaat Bayern | \*\* Konventionell | \*\*\* Fisch konventionell aus nachhaltigem Fischfang

Allergene: 1) Gluten 2) Krebstiere 3) Eier 4) Fisch 5) Erdnüsse 6) Soja 7) Milch 8) Schalenfrüchte 9) Sellerie 10) Senf 11) Sesam 12) Schwefel & Sulfite 13) Lupinen 14) Weichtiere

Konservierungsmittel und Zusatzstoffe: A) Konservierungsmittel B) Farbstoffe C) Antioxidationsmittel K) Koffeinhaltig

Änderungen vorbehalten.

Wir verwenden auch Zutaten in Bayerischer Bio-Siegel- Qualität.

Die Zutatenlisten und Lieferanten für das Bio-Siegel, das Bayerische Bio-Siegel sowie das Geprüfte Qualität Bayern-Siegel können unter [organicgarden.de/kasino-stmelf](https://www.organicgarden.de/kasino-stmelf) eingesehen werden.

**F** Fleisch **V** Vegetarisch  
**F** Fisch **V** Vegan

# WOCHENSPEISEPLAN

29.04. – 03.05.2024

## MONTAG

### Fleisch & Fisch

**F** Gefüllte Paprika mit Kartoffelpüree\*\* 1) 3) 7) nicht bio

### Vegetarisch

**V** Käsespätzle mit Röstzwiebeln 1) 3) 7) 9)

### Bowl Kreationen

Schwarzer Reis & Chinakohl 1) 6) 11)

### Toppings wahlweise

**V** Marinierter Tofu 6)

**F** Gegrillte Rinderstreifen

## DIENSTAG

### Fleisch & Fisch

**F** Putengeschnetzeltes mit Reis und Mangold 7)

### Vegetarisch

**V** Hirselaibchen mit Schnittlauchdip und Mangold 7)

### Bowl Kreationen

Erbsenpüree & gegrillter Spargel 6) 8)

### Toppings wahlweise

**V** Gegrillte Zucchini

**F** Bacon-Brot Croutons 1) A) C)

## MITTWOCH

### Fleisch & Fisch

### Vegetarisch

### Bowl Kreationen

### Toppings wahlweise

## DONNERSTAG

### Fleisch & Fisch

**F** Seelachsfilet\*\*\* in Kokosmilch und Tomatenbulgur 1) 4) 9) nicht bio

### Vegetarisch

**V** Gemüseplanzerl mit Roter Bete Sauce und Salzkartoffeln\*\* 1) 9) nicht bio

### Bowl Kreationen

Wurzelgemüse & Walnüsse 8)

### Toppings wahlweise

**V** Hirsetaler 1) 9)

**F** BBQ Beefball 1) 3) 6) 7) 10) A) C)

## FREITAG

### Fleisch & Fisch

**F** Pasta mit Rinderhackfleisch-bolognese und Parmesan 1) 7) 9)

### Vegetarisch

**V** Asiatische Wokpfanne mit Reis 6)

### Bowl Kreationen

Spargel Graupen Risotto 1) 9)

### Toppings wahlweise

**V** Gratinierte Grilltomate 1)

**F** Pulled Seelachs\*\*\* 4) 6) nicht bio

## Preise

### Menülinie 1 Fleisch & Fisch

Ermäßigt\* ..... **6,90 €**  
Externe Gäste ..... **9,90 €**

### Menülinie 2 Vegetarisch

Ermäßigt\* ..... **4,90 €**  
Externe Gäste ..... **7,90 €**

### Menülinie 3 Bowl Kreationen

Ermäßigt\* ..... **6,90 €**  
Externe Gäste ..... **9,90 €**

### Restlos Genießen

Ermäßigt\* ..... **1,00 €/100g**  
Externe Gäste ..... **1,30 €/100g**

Und eine tägliche Auswahl an Gemüse, Salaten, Desserts sowie eine Tagessuppe.

Alle Speisen sind in Bio-Qualität, wenn nicht anders gekennzeichnet.

\*Beschäftigte Freistaat Bayern | \*\* Konventionell | \*\*\* Fisch konventionell aus nachhaltigem Fischfang

Allergene: 1) Gluten 2) Krebstiere 3) Eier 4) Fisch 5) Erdnüsse 6) Soja 7) Milch 8) Schalenfrüchte 9) Sellerie 10) Senf 11) Sesam 12) Schwefel & Sulfite 13) Lupinen 14) Weichtiere

Konservierungsmittel und Zusatzstoffe: A) Konservierungsmittel B) Farbstoffe C) Antioxidationsmittel K) Koffeinhaltig

Änderungen vorbehalten.

Wir verwenden auch Zutaten in Bayerischer Bio-Siegel- Qualität.

Die Zutatenlisten und Lieferanten für das Bio-Siegel, das Bayerische Bio-Siegel sowie das Geprüfte Qualität Bayern-Siegel können unter [organicgarden.de/kasino-stmelf](https://www.organicgarden.de/kasino-stmelf) eingesehen werden.

**F** Fleisch **V** Vegetarisch  
**F** Fisch **V** Vegan