

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

WOCHENSPEISEPLAN

06.05. – 10.05.2024

MONTAG

Fleisch & Fisch

- F** Gnocchi mit
Tomatensauce &
Putenstreifen ^{1) 3)}

Vegetarisch

- V** Gnocchi mit
Gemüsesauce ^{1) 3) 7) 9)}

Bowl Kreationen

- Blumenkohlreis ^{1) 6) 8) 9) 12)}

Toppings wahlweise

- V** Gegrillte Paprika
- F** Garnelen*** in Kokossud
^{2) nicht bio}

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.

DIENSTAG

Fleisch & Fisch

- F** Lasagne mit
Hackfleisch vom Rind ¹⁾
^{7) 9)}

Vegetarisch

- V** Vegetarische Lasagne
mit
Sonnenblumenhack ^{1) 7)}
⁹⁾

Bowl Kreationen

- Linsen Bolognese ^{1) 8) 9)}

Toppings wahlweise

- V** Gegrillter Romanasalat
mit Sesamol ¹¹⁾
- V** Marinierter Feta ⁷⁾

MITTWOCH

Fleisch & Fisch

- F** Fisch Bordelaise*** mit
Kartoffelpüree** ^{1) 3) 4) 7)}
nicht bio

Vegetarisch

- V** Vegetarisches Gulasch
mit Räuchertofu &
Quinoa ^{6) 11)}

Bowl Kreationen

- Tandoori Kichererbsen ¹⁾
^{6) 8) 10)}

Toppings wahlweise

- V** Zucchini, Karotten
Bratlinge ¹⁾
- F** Tandoori
Hähnchenstreifen ^{6) 10)}

DONNERSTAG

Fleisch & Fisch

Vegetarisch

Bowl Kreationen

Toppings wahlweise

FREITAG

Fleisch & Fisch

- F** Hähnchen-Süßkartoffel
Curry mit Reis ⁹⁾

Vegetarisch

- V** Mediterrane
Quinoapfanne mit
Gemüse ⁹⁾

Bowl Kreationen

- Marokkanische
Kartoffeln** ^{5) 6) 9) 10)} nicht bio

Toppings wahlweise

- V** Samen Saaten Steak ^{1) 6)}
^{8) 10)}
- F** Gegrillte Rinderstreifen,
arabisch ^{8) 11)}

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

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.