

WOCHENSPEISEPLAN

20.05. – 24.05.2024

MONTAG

Fleisch & Fisch

Vegetarisch

Bowl Kreationen

DIENSTAG

Fleisch & Fisch

F Backfisch*** mit Paprikasalsa und buntem Quinoa ^{1) 3) 4) 10)} nicht bio

Vegetarisch

V Linsendal mit Reis und Joghurt Dip ^{7) 9)}

Bowl Kreationen

Carrot Power ^{6) 8) 9)}

Toppings wahlweise

V Zucchini-Kartoffel** Rösti ¹⁾ nicht bio

F Chili pork belly ⁶⁾

MITTWOCH

Fleisch & Fisch

F Ravioli mit Schinken-Sahne Sauce ^{1) 3) 7) 9)}

Vegetarisch

V Vollkornpasta mit Erbsen-Sahne Sauce und Parmesan ^{1) 7) 9)}

Bowl Kreationen

Vollkorn-Pasta mit Brokkolisauce ^{1) 6)}

Toppings wahlweise

V No Chicken ^{6) 11)} nicht bio

F Pulled Seelachs ^{4) 6)} nicht bio

DONNERSTAG

Fleisch & Fisch

F Leber Berliner Art mit Apfel, Zwiebeln und Kartoffelpüree** ^{1) 7)} nicht bio

Vegetarisch

V Kaiserschmarrn mit Apfelmark ^{1) 3) 7)}

Live Cooking

Gegrillter Gemüsesalat ^{1) 6)} ⁸⁾

Toppings wahlweise

V Marinierte Kichererbsen

F Garnelen im Kokossud ²⁾ nicht bio

FREITAG

Fleisch & Fisch

F Hähnchen-Süßkartoffel Curry mit Reis ⁹⁾

Vegetarisch

V Ofenkartoffel** mit mediterranem Gemüse und Kräuterquark ⁷⁾ nicht bio

Live Cooking

Pasta mit Wildschweinbolognese** ^{1) 9)} 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.

F Fleisch

F Fisch

V Vegetarisch

V Vegan

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

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 eingesehen werden.



FÜR VERDELINGS-
KARTOFFELN
www.gg-bayern.de

FÜR TISCHWAREN
www.gg-bayern.de

DE-ÖKO-006

WOCHENSPEISEPLAN

27.05. – 31.05.2024 | Aktionswoche: **Spargel**



MONTAG

Fleisch & Fisch

F Puten-Cevapcici mit Reis, **Spargel** und Tzatziki ⁷⁾



Vegetarisch

V Gemüsepfanne** griechischer Art mit Reis und Tzatziki ⁷⁾ nicht bio

Live Cooking

Bayerisches Kraut & Knödel

Toppings wahlweise

V Gebratener Tempeh ^{1) 6) 10) 13)}

F Chili pork belly ⁶⁾

F Fleisch

F Fisch

V Vegetarisch

V Vegan

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

*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

DIENSTAG

Fleisch & Fisch

F Matjesfilet*** "Hausfrauen Art" mit Salzkartoffeln** ^{4) 7) 10)} nicht bio

Vegetarisch

V Blumenkohlsteak mit **Spargel** Graupen Risotto und Tahini Dip ^{1) 9) 11)}



Live Cooking

Linsen Gemüse Curry mit Reis

MITTWOCH

Fleisch & Fisch

F Putengulasch mit Bulgur ^{1) 7) 9)}

Vegetarisch

V Kartoffelgulasch** mit Bulgur ^{1) 9)} nicht bio

Bowl Kreationen

Gerösteter **Spargel** ^{1) 11)} Einkorn & scharfe Orange ^{1) 11)}



Toppings wahlweise

V Geschmorter Rhabarber

V Gebackener Ziegenkäse ^{1) 7)}

DONNERSTAG

Fleisch & Fisch

Vegetarisch

Bowl Kreationen

FREITAG

Fleisch & Fisch

F Rinderbraten mit Spätzle und Buschbohnen ^{1) 3) 6) 9)}

Vegetarisch

V Linsen Hirse Bällchen mit Joghurt Dip und Karotten ^{1) 7)}

Bowl Kreationen

Schwarzer Reis & Weißer **Spargel** ^{1) 6) 8) 9)}



Toppings wahlweise

V Marinierte Kichererbsen

F Garnelen*** in Kokossud ²⁾ 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.

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 eingesehen werden.



FÜR VEREDELUNGSGUTER
www.gg-bayern.de

FÜR TISCHWAREN
www.gg-bayern.de

DE-ÖKO-006