

# WOCHENSPEISEPLAN

12.02. – 16.02.2024

## MONTAG

### Fleisch & Fisch

**F** Rinderragout mit Quinoa

### Vegetarisch

**V** Vegetarisches Gulasch mit Räuchertofu & Quinoa <sup>6)</sup>

### Bowl Kreationen

Curry mit weißen Bohnen <sup>6) 8)</sup>

### Toppings wahlweise

**V** No Chicken <sup>10)</sup> nicht bio

**F** Pulled Seelachs\*\*\* <sup>4) 6)</sup>

## DIENSTAG

### Fleisch & Fisch

**F** Lasagne al forno mit Rinderhackfleisch <sup>1) 7) 9)</sup>

### Vegetarisch

**V** Lauch-Quiche <sup>1) 3) 7)</sup>

### Bowl Kreationen

Orientalisches Taboulé <sup>1)</sup>

### Toppings wahlweise

**V** Blumenkohl Wings

**V** Gebackener Ziegenkäse <sup>1) 7)</sup>

## MITTWOCH

### Fleisch & Fisch

**F** Fisch\*\*\* in Kokosmilch & Couscous <sup>1) 4)</sup> nicht bio

### Vegetarisch

**V** Falafel mit Ofengemüse & Joghurt-Dip <sup>1) 7) 11)</sup>

### Bowl Kreationen

Linsenpasta & Himbeersalat <sup>1) 8)</sup>

### Toppings wahlweise

**V** Gebackener, mariniertes Tofu <sup>6)</sup>

**F** Gegrillte Rinderstreifen

## DONNERSTAG

### Fleisch & Fisch

**F** Pasta all Amatricana <sup>1) C)</sup>

### Vegetarisch

**V** Käsespätzle\*\* mit Röstzwiebeln <sup>1) 3) 7) 9)</sup> nicht bio

### Bowl Kreationen

Bayrisches Kraut & Knödel <sup>6)</sup>

### Toppings wahlweise

**V** Gebratener Tempeh <sup>1) 6)</sup> <sup>10) 13)</sup>

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

## FREITAG

### Fleisch & Fisch

**F** Krautwickel mit Bratensauce & Kartoffelpüree\*\* <sup>1) 3) 7) 9)</sup> <sup>10)</sup> nicht bio

### Vegetarisch

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

### Bowl Kreationen

Vollkorn-Pasta mit Brokkoli Sauce <sup>1) 6) 10) 11)</sup>

### Toppings wahlweise

**V** No Chicken <sup>10)</sup> nicht bio

**F** Pulled Seelachs\*\*\* <sup>4) 6)</sup>

## 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 "geprüfte Qualität Bayern" | \*\*\* 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](https://www.organicgarden.de/kasino-stmelf) eingesehen werden.

**F** Fleisch

**V** Vegetarisch

**F** Fisch

**V** Vegan