Infineon Casino

	Mo 01.01.2024	Di 02.01.2024	Mi 03.01.2024	Do 04.01.2024	Fr 05.01.2024
Ausgabe 1 **Counter 1**	Ihr Dussmann Team vom Casino wünscht einen schönen Feiertag	Vegane Bulgurpfanne mit Gemüse, orientalische Aromen dazu Joghurt Dip oder Soja Dip 20/20W/28/29 26 26 281 kcal / 1179 kJ **3,95 €**	Cremiges rote Bete Risotto 2/23/26/28/29 517 kcal / 2157 kJ **3,95 €**	Allgäuer Käsespätzle mit Sahne und Röstzwiebeln 3/20/20W/23/26 726 kcal / 3039 kJ **3,95 €**	Mediterraner Gemüse-Kartoffelauflauf mit Käse überbacken 26 26 285 kcal / 1193 kJ **3,95 €**
Ausgabe 2 **Counter 2**	Ihr Dussmann Team vom Casino wünscht einen schönen Feiertag	Vegetarische Bio Bolognese mit Pasta 25/28 20/20W 502 kcal / 2117 kJ **5,50 €**	Ratatouillegemüse mit Rosmarinkartoffeln und Grillkäse 26 757 kcal / 3147 kJ **7,50 €**	Veganuary: Bohnen-Chili mit Bohnen-Chili mit Maisbrot 2/3/20/20W/25/31 1/20/20W/25/32 hausgemachtem Maisbrot 2/3/20/20W/25/31 Bohnen-Chili mit Maisbrot 1/20/20W/25/32 640 kcal / 2683 kJ **5,50 €**	Omas Linseneintopf mit Gemüse und Wiener Würstchen 1/3/28/29/31 2/3/4/5/8 510 kcal / 2130 kJ **5,90 €**
Ausgabe 3 **Counter 3** **Wok u. Grill**	Ihr Dussmann Team vom Casino wünscht einen schönen Feiertag	Saftiges Schweinenackensteak mit Speckbohnen, Bratkartoffeln und Zwiebeljus 2/3 662 kcal / 2766 kJ **7,60 €**	Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Fenchelpüree, Kartoffelkroketten und Rahmsauce 1/26/31 20/20W 26/28/29/31 587 kcal / 2455 kJ **8,50 €**	Hähnchengeschnetzeltes in Szechuansoße, mit Wokgemüse und Duftreis 3/20W/25/28/29/30 646 kcal / 2736 kJ **7,20 €**	Gebratenes MSC Fischfilet mit Dill-Velouté, Butterkartoffeln und Brokkoli 21 21/26/28 26 395 kcal / 1664 kJ **7,80 €**
Ausgabe 5 **Counter 5**	Ihr Dussmann Team vom Casino wünscht einen schönen Feiertag	Tofu-Curry mit Spinat-Kokossoße, Kardamomreis und Koriander 20W/25/28/29 686 kcal / 2879 kJ **6,50 €**	Kartoffelgnocchi in cremiger Kürbissauce mit Kürbiskernen und Öl 1/23 26/28/29 521 kcal / 2184 kJ **5,10 €**	Sheperds Pie 26 636 kcal / 2647 kJ **7,50 €**	Tagesgericht
Ausgabe 6 **Counter 6** **Pasta/ Bar**	**Pasta Bar 100g / 1,00€**				
Salatbuffet	**Salatbar 100g / 1,30€**		**Verschiedener Salat in Einmachgläsern 1,15€ | 1,40€ | 1,95€**		
Gemüse Bar	**Gemüse Bar 100g / 1,30 €**				
Dessert	Tagesdessert **1,60 €**	Tagesdessert **1,60 €**	Tagesdessert **1,60 €**	Tagesdessert **1,60 €**	Tagesdessert **1,60 €**

Zusatzstoffe:
1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Nitritpökelsalz und/ oder Nitrat, 8 mit Phosphat

Allergene:
20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 23 enthält Ei/er/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse, 30 enthält Sesamsamen/-erzeugnisse, 31 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite, 32 enthält Lupine

Alkohol, Lamm, Schwein
Fisch, Low Carb, Vegan
Geflügel, Rind, Vegetarisch
Kalb, Scharf, Wild

Bio-Zertifizierung
DE-Öko-006

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer seperaten/extra Information zur Speisenausgabe.
Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten.