

Speiseplan

23.02. — 27.02.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Grill/ Wok	Grünes Thai Curry mit Erdnussbutter, veganem Hack, Wok Gemüse und Reis (4,9,12gr,12we,19,20,23,27) 5,00 €	Geschlossen	Forelle "Müllerin" gebraten mit Petersilien-Kartoffeln*, einer Zitronenecke und Mandelbutter (12we,13,15,22ma)  6,35 €	Geschlossen	Geschlossen
Tipp des Tages	Echt Hällische Kräuterbratwurst* mit Rotweinsauce, dazu Pommes Frites (11,29) 5,10 €	<u>Persische Küche:</u> Khorescht-e-Ghymeh mit Rind, gelben Erbsen, Reis, Safran und Kartoffelstiften, dazu Salat Shirazi und Mast-o Khiair (13,30) 7,00 €	<u>Persische Küche:</u> Adas Polo ba khorma, Linsen*, Reis mit Rosinen, Datteln und Rinderhack, dazu Salat Shirazi und Mast-o Khiair (13,24,30) 6,60 €	<u>Persische Küche:</u> Berberitzen - Safranreis mit einer Hähnchenkeule, dazu Salat Shirazi und Mast-o Khiair (13,22ma,28,34)  6,35 €	<u>Persische Küche:</u> Mahi Zaferani Dorade mit Dillreis und Wildkräutersalat, dazu Mast-o Khiair (12we,13,15)  6,65 €
Vegetarisch/ Vegan	Geschlossen	Blumenkohl Bulgur* mit Falafel, Hummus und Fladenbrot Vegetarisch: mit Joghurtsauce (12we,18,27)  4,75 €	Vegetarische Lasagne mit Gemüse gefüllt an Tomatensauce (12we,13,21,26) 5,30 €	Vegane Hackbällchen gebacken auf Spaghetti* mit Tomatensauce und Basilikum Vegetarisch: mit Hartkäse (12we,13,21,27) 5,10 €	Veganes Schnitzel mit brauner Sauce und Pommes Frites, dazu Karottensalat (7,12we,13,18,27) 5,40 €
Essen 1	Truthahnbraten aus der Oberkeule mit Sanddorn-Honigsauce, Gemüsestreifen und Petersilien-Kartoffeln*, als Dessert ein Naturjoghurt (11,21,34)  4,60 €	Fleischkäse mit Bratensauce und Kartoffel*-Salat, dazu ein Schokoladenpudding (5,7,13,18,29) 4,60 €	Spätzle*-Pfanne mit Weißkohl, Kartoffelwürfel*, Mischpilze, Sonnenblumenkerne und Petersilie in brauner Sauce, dazu ein Apfel (12we,27) 4,60 €	Maultaschen Pfännle mit Gemüsestreifen und Zwiebeln in Eiern gebacken mit Sauerrahm-Dip, dazu ein Apfel (7,12we,13,17,21,26) 4,60 €	Rib Hacksteak mit einer BBQ Sauce und Kartoffelwedges, dazu ein Fruchtjoghurt (4,7,9,12we,17,18,21,29,30) 4,60 €
Pizza/ Pasta	Spaghetti* aglio e olio mit Olivenöl, Knoblauch, Chili und Blatt Petersilie Vegetarisch: mit Hartkäse (12we,13,27) 4,25 €	Pizza Margherita mit Tomate, Mozzarella und frischem Basilikum (12we,13,20,26) 6,90 €	Geschlossen	Pizza Salami mit Mozzarella und Kirschtomaten (1,2,3,12we,13,20,29,34) 6,55 €	Spaghetti aus Dinkel* Napoli mit frischem Basilikum Vegetarisch: mit Hartkäse (12di,13,21,27) 4,00 €
Infobox	Das Salatbuffet, das Suppenbuffet und die Desserts sind wieder jederzeit für Sie bereitgestellt. Alle Speisen sind auch in Mehrwegverpackung erhältlich. Gäste zahlen einen Gästeaufschlag von 30 %. Ausgabezeiten für Speisen: Casino 11:30 Uhr - 14:00 Uhr. Von 0:00 Uhr - 24:00 Uhr können Sie sich über die Automatenstation im Foyer des Casinos verpflegen				

Inhaltsstoffe

- 1** mit Farbstoffen
- 2** mit Konservierungsstoffen
- 3** mit Antioxidationsmittel
- 4** mit Geschmacksverstärker
- 5** mit Phosphat
- 6** Oberfläche gewachst
- 7** geschwefelt
- 8** geschwärzt
- 9** mit Süßungsmittel
- 10** enthält Phenylalaninquelle
- 11** kann Restalkohol enthalten
- 12** Gluten haltige Getreide und Getreideerzeugnisse
(we-Weizen, ro-Roggen, di-Dinkel, gk-Grünkern, gr-Gerste, hf -Hafer)
- 13** Milch und Milchprodukte
- 14** Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- 15** Fisch und Fischerzeugnisse
- 16** Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- 17** Eier und Eierzeugnisse
- 18** Senf und Senferzeugnisse
- 19** Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- 20** Soja und Sojaerzeugnisse

- 21** Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 22** Schalenfrüchte
(ma-Mandel, pi-Pistazien, ha-Haselnuss, wa-Walnuss, mc-Macadamianuss, ca-Cashewkerne)
- 23** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 24** Schwefeldioxid und Sulfite
- 25** Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- 26** vegetarisch
- 27** vegan
- 28** Fleisch und Fleischerzeugnisse
- 29** Schwein
- 30** Rind
- 31** Kalb
- 32** Wild
- 33** Lamm
- 34** Geflügel

Die Angebote/Komponenten mit dem JOB&FIT-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

*Die mit Sternchen gekennzeichneten Zutaten sind tagesaktuell in BIO-Qualität. Unsere eingesetzten und gekennzeichneten BIO-Zutaten sind von der Öko-Kontrollstelle ABCERT zertifiziert.