

Sehr geehrte Damen und Herren,  
 nachstehend finden Sie unseren Casino-Speiseplan  
 für die 44. Kalenderwoche.

Wir hoffen, dass auch für Ihren Geschmack etwas dabei ist  
 und freuen uns auf Ihren Besuch.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Casino-Team



## Tagesgerichte vom 26.10.2020 – 30.10.2020

<b>Mo</b>	<i>Hähnchen Cordon bleu mit Pommes</i> 1,2,3,4,5,6 <i>Spinatknödeln mit Käsesauce</i> 1,2,3	<i>Vorspeise</i> <i>Salat</i> 1,2,3,13
<b>Di</b>	<i>Bratwurst mit saueren Bohnen und Kartoffelbrei</i> 1,2,3,4,,13 <i>Kartoffelgulasch</i> 1,2,3	<i>Vorspeise</i> <i>Salat</i> 1,2,3,13
<b>Mi</b>	<i>Spaghetti Bolognese mit Parmesan</i> 1,2,3 <i>Knusprige Ofenkartoffeln mit Quark</i> 1,2	<i>Vorspeise</i> <i>Salat</i> 1,2,3,13
<b>Do</b>	<i>Jägerschnitzel mit Spätzle</i> 1,2,3 <i>Gnocchi Grande Pomodoro auf Blattspinat</i> 1,2,3	<i>Vorspeise</i> <i>Kürbiscremesuppe</i> 1,2,3
<b>Fr</b>	<i>Backfisch mit Remoulade und Kartoffelsalat</i> 1,2,3,4 <i>Asiatischer Sesam-Bohnen-Salat mit Kartoffeltaler</i> 1,2,3	<i>Dessert</i> <i>Eis</i> 1,2,3

Änderungen vorbehalten

Preis für ein Gericht ohne Getränk € 5,30  
 mit kleinem Wasser € 6,10

Alle Gerichte  
 auch zum  
 Mitnehmen

Die Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher MwSt.

**Öffnungszeiten:** Montag bis Freitag 12:00 - 13:00 Uhr  
**Anmeldung bitte am Vortag**  
 Telefon: 06222 77394-3350 E-Mail: casino@sphv.de

**Zusatzstoffe:**

- |                              |                              |                              |                                 |
|------------------------------|------------------------------|------------------------------|---------------------------------|
| 1) mit Konservierungsstoffen | 2) mit Antioxidationsmitteln | 3) mit Geschmacksverstärkern | 4) mit Phosphat                 |
| 5) mit Nitritpökelsalz       | 6) mit Farbstoff             | 7) geschwärzt                | 8) mit kakaohaltiger Fettglasur |
| 9) mit Süßungsmitteln        | 10) gewachst                 | 11) koffeinhaltig            | 12) Phenylalaninquelle          |
| 13) geschwefelt              |                              |                              |                                 |

Die auszeichnungspflichtigen Allergene für die Tagesgerichte finden Sie auf der Rückseite.

## Speisekarte mit Deklaration der Allergene

<b>Mo</b>	Hähnchen Cordon bleu mit Pommes <i>a,b,c1,f</i> Spinatknödeln mit Käsesauce <i>a,b,c1,f</i>	Vorspeise Salat <i>a,b,e,f</i>
<b>Di</b>	Bratwurst mit saueren Bohnen und Kartoffelbrei <i>b,f</i> Kartoffelgulasch <i>f</i>	Vorspeise Salat <i>a,b,c1</i>
<b>Mi</b>	Spaghetti Bolognese mit Parmesan <i>a,b,c1,f</i> Knusprige Ofenkartoffeln mit Quark <i>b</i>	Vorspeise Salat <i>a,b,e,f</i>
<b>Do</b>	Jägerschnitzel mit Spätzle <i>a,b,c1,f</i> Gnocchi Grande Pomodoro auf Blattspinat <i>a,b,c1,f</i>	Vorspeise Kürbiscremesuppe <i>b,c1</i>
<b>Fr</b>	Backfisch mit Remoulade und Kartoffelsalat <i>a,b,c1,e,f,i</i> Asiatischer Sesam-Bohnen-Salat mit Kartoffeltaler <i>a,c1,d,f,g</i>	Dessert Eis <i>a,b</i>

## Hauptallergene laut EU-Verordnung Nr. 1169/2011

<i>a</i>	Eier u. Eiererzeugnisse
<i>b</i>	Milch u. Milcherzeugnisse
<i>c</i>	glutenhaltiges Getreide c1 Weizen    c2 Roggen    c3 Gerste    c4 Hafer    c5 Dinkel    c6 Kamut    c7 Hybridstämme
<i>d</i>	Sesam u. Sesamerzeugnisse
<i>e</i>	Senf u. Senferzeugnisse
<i>f</i>	Sellerie u. Sellerieerzeugnisse
<i>g</i>	Soja u. Sojaerzeugnisse
<i>h</i>	Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse
<i>i</i>	Schwefeldioxid u. Sulfit
<i>j</i>	Schalenfrüchte j1 Mandeln    j2 Haselnüsse    j3 Walnüsse    j4 Cashewnüsse    j5 Pekannüsse    j6 Paranüsse    j7 Pistazien    j8 Makadamianüsse
<i>k</i>	Lupine u. Lupinerzeugnisse
<i>l</i>	Fisch u. Fischerzeugnisse
<i>m</i>	Krebstiere u. Krebstiererzeugnisse
<i>n</i>	Weichtiere u. Weichtiererzeugnisse