

ESSENS ZEIT

CASINO DER DFS-NIEDERLASSUNG KARLSRUHE

Speiseplan 12.12.- 16.12.2016

Tagesgericht klassisch

Mo	Feine Bratwurst mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree ^{S,L} <i>delicate sausage with savoy cabbage and mashed potatoes</i>	5,90€
Di	Krustenbraten mit Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel ^{S,A1,C} <i>roast pork with Bavarian cabbage and potato dumpling</i>	5,90€
Mi	Putenrahmschnitzel mit Bandnudeln und Salat vom Buffet ^{G,A1,L} <i>turkey-cream-schnitzel with noodle and salad buffet</i>	5,90€
Do	Fleischkäse mit Pommes und Salat vom Buffet ^{S,7} <i>a type of meat loaf with fries and salad buffet</i>	5,90€
Fr	Gaisburger Marsch mit Wurst ^{R,S,A1,C} <i>Stew of beef and vegetables –specialty from swabian region Gaisburg with sausage</i>	5,90€

Tagesgericht vegetarisch

Mo	Spaghetti mit Spinat-Sahnesoße und Salat vom Buffet ^{A1,L} <i>spaghetti with spinach-cream-sauce and salad buffet</i>	5,90€
Di	Kohlrabi-Schnitzel mit Blumenkohl und Schwenkkartoffeln ^{A1,C,L} <i>escalope of stern cabbage with cauliflower and fried potatoes</i>	5,90€
Mi	Vegetarischen Borschtsch mit Salat vom Buffet <i>vegetarian Russian stew "Borschtsch" with salad buffet</i>	5,90€
Do	Kartoffel-Spinat-Gratin und Salat vom Buffet ^L <i>potato-spinach-gratin and salad buffet</i>	5,90€
Fr	Chili sin Carne mit Bauernbrot ^{A1} <i>Chili sin carne with farmhouse bread</i>	5,90€



GUT ZU WISSEN

Rauchen im Innenbereich nicht gestattet.

Unsere Speisen werden mit jodiertem Salz und ohne zusätzliche Geschmacksverstärker hergestellt.

Casino der DFS-Niederlassung Karlsruhe | Betreiber: Sandra Hauser | Rintheimer Querallee 6
76131 Karlsruhe | Telefon: 0721 6903223 | **Öffnungszeiten:** Montag – Freitag 7:00 Uhr - 17:00 Uhr (ext.)

Zusatzstoffe

1 = mit Antioxidationsmittel
2 = mit Konservierungsstoffen
3 = mit Farbstoffen
4 = mit Süßungsmitteln
5 = enthält eine Phenylalaninquelle
6 = mit Geschmacksverstärker
7 = mit Phosphat
8 = geschwefelt
9 = gewachst
10 = geschwärzt

11 = Oberfl. mit Natamycin behandelt
12 = chininhaltig
13 = koffeinhaltig
14 = mit Alkohol

Allergene

A = Glutenhaltiges Getreide
A1 = Weizen
A2 = Roggen
A3 = Dinkel
B = Krebstiere

C = Eier
F = Fisch
E = Erdnüsse
D = Soja
L = Milch einschl. Lactose
H = Schalenfrüchte
H1 = Haselnuss
H2 = Walnuss
I = Sellerie
J = Senf

K = Sesamsamen
M = Schwefeldioxid
und Sulfite
N = Lupinen
O = Weichtiere

G = Geflügel
P = Kalb
Q = Lamm
R = Rind
S = Schwein