

Speiseplan

Kasino im
SWR
Studio Freiburg

KW 48

25. November 2019 bis 29. November 2019

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
--------	----------	----------	------------	---------

Suppen: Montag Tagessuppe, Dienstag Tagessuppe, Mittwoch Tagessuppe, Donnerstag Tagessuppe, Freitag Tagessuppe

Regionales Fleischgericht	Schaschliktopf mit Paprika dazu Teigwaren	Fladenbrot gefüllt mit Putengyros, Rohkost und Zaziki	Rinderhasché in brauner Sauce auf breiten Nudeln	Pollo Fino an Paprika und Zitrone dazu Reis	Leckere Fischnuggets mit Kartoffelsalat und 7-Kräuter-Dipp
					

Allergene / Zusatzstoffe Montag A1,N, Dienstag A1,J, Mittwoch A1, Donnerstag A1,C,J,aus nachhaltigem Fischfang, Freitag A1,C,J,aus nachhaltigem Fischfang

Vegetarisches BIO - Gemüsegericht	Kartoffel-Blumenkohlgratin goldgelb gebacken	Öhrchennudeltopf mit Brokkoli und Erbsen in weißer Sauce	Ratatoullie in Tomatensauce auf Couscous	Vollkornpenne auf Linsenbolognese	Chilli sin Carne dazu Reis
					

Allergene / Zusatzstoffe Montag J,N,21, Dienstag A1,J,N,21, Mittwoch A1,N,21, Donnerstag A1,N,21, Freitag I,N,21

Schneller Teller: Hier bieten wir Ihnen ein täglich wechselndes Gericht nach Tagesangebot an.

Allergene / Zusatzstoffe Siehe Tagesaushang

Salate: Stellen Sie sich Ihren Salat am Buffet selbst zusammen.

Desserts: Hier bieten wir Ihnen täglich wechselnd verschiedene Desserts an

Allergene / Zusatzstoffe Siehe Tagesaushang

Alle Gerichte mit dem Bio - Siegel  sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006

Die Liste der Zusatzstoffe hängt im Ausgabebereich aus.
Wir verwenden ausschließlich jodiertes Speisesalz.

Ihre Kontaktadresse: info@kinderleicht-genießen.de

Änderungen vorbehalten.
Alle Gerichte solange der Vorrat reicht.