




Speiseplan

11.11. – 15.11.2024


	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Grill/ Wok	<p>Putensteak „Tessiner Art“ mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Balsamico Jus und Rosmarin Kartoffeln* (3,13,34)</p> <p> 6,20 €</p>	Geschlossen	<p>Gegrilltes Schweinerückensteak (aus der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft)</p> <p>„Winzerin Art“ mit Trauben, Pilzen und Kracherle, dazu Grillkartoffeln (12we,29)</p> <p>5,95 €</p>	<p>Lachsforelle gebraten mit Dillsauce, dazu Naturreis und Gurkensalat (12we,13,15,18)</p> <p> 7,10 €</p>	Geschlossen
Tipp des Tages	Geschlossen	<p>Schweineschnitzel (Rücken) (aus der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft) mit Pommes Frites und Pilzrahmsauce (12we,13,17,29)</p> <p>6,65 €</p>	<p>Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsauce, Kräuter Kartoffeln* und Rote Bete (3,9,13,30)</p> <p> 6,90 €</p>	<p>Spaghetti* „Bolognese“ vom Hohenloher Rind* mit Parmesan (4,12we,13,21,28,30)</p> <p>6,15 €</p>	<p>Seelachs paniert mit Remouladensauce, grünen Bohnen und Kartoffel*Salat, dazu eine Zitronenecke (3,9,12we,13,15,17,18)</p> <p>7,45 €</p>
Vegetarisch/ Vegan	<p>Vegane Falafel Bällchen mit Salsa Sauce, Tabbouleh Salat mit Bulgur*, Gurke und Tomate, dazu Fladenbrot (12we,27)</p> <p>6,30 €</p>	<p>Gaisburger Marsch mit Gemüse, Zwiebeln, Spätzle* und Petersilie, dazu Mischbrot (12we,21,27)</p> <p> 4,80 €</p>	<p>Veganes Schnitzel mit brauner Sauce, Pommes Frites und Cole Slaw (12we,18,27)</p> <p>5,60 €</p>	Geschlossen	<p>Kräuterquark mit Radieschen, roten Zwiebeln, Kürbiskerne und Schnittlauch, dazu Kräuter Kartoffeln* und grüne Bohnen (13,26)</p> <p> 4,60 €</p>
Essen 1	<p>Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Salzkartoffeln* und Petersilie, dazu Rote Bete (9,12we,13,17,29)</p> <p>4,60 €</p>	<p>Geflügelfrikadelle mit Tomatensauce und Reis, dazu Karottensalat (12we,17,18,21,34)</p> <p>4,60 €</p>	<p>Back Camembert paniert mit Ratatouille und Rosmarin Kartoffeln* (12we,13,17,26)</p> <p>4,60 €</p>	<p>Pfälzer Saumagen mit Bratensauce, Sauerkraut und Kräuter Kartoffeln* (3,11,29)</p> <p>4,60 €</p>	<p>KIT Black Burger vegan mit Bratling, Zwiebeln und Garnituren Extra: Pommes Frites (9,12gr,12we,18,20,27)</p> <p>6,30 €</p>
Pizza/ Pasta	<p>Pizza mit Tomate, Mozzarella, Champignons und frischem Basilikum (12we,13,20,26)</p> <p>6,75 €</p>	<p>Pizza vegetarisch mit Schafskäse, Mozzarella, Kirschtomaten und Oliven (2,3,12we,13,20,26)</p> <p>7,15 €</p>	Geschlossen	<p>Vollkorn Penne* mit Beluga Linsen, Kokosmilch, Koriander, Brokkoli, junger Lauch, Kirschtomaten und Cashewkerne Vegetarisch: mit Joghurt (12we,13,22ca,26,27)</p> <p>5,60 €</p>	<p>KIT Burger mit Rind, Käse, Zwiebeln, Tomaten und Garnituren Extra: Pommes Frites (2,3,4,9,12we,13,17,18,19,30)</p> <p>6,95 €</p>

Das Salatbuffet, das Suppenbuffet und die Desserts sind wieder jederzeit für Sie bereitgestellt. Alle Speisen sind auch in Mehrwegverpackung erhältlich. Gäste zahlen einen Gästebuschlag 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

Infobox

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.

*Nach Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHVV) geprüft und zertifiziert.