



Speiseplan Kasino im neuen Rathaus

Kalenderwoche 20
13.05.2023 - 17.05.2023



DE-ÖKO-039

20. KW	Menü I & II	intern	extern	Beilagen & Dessert	intern	extern	Menü III (vegetarisch / vegan)	intern	extern
Montag 13.05.2024	Schweineschnitzel "Budapester Art" mit pikantem Paprika-Gemüse-Letscho <small>A,C,M,G</small>	5,80	6,80	"Crinkle Cut" Pommes Pusta Gemüse <small>A,G</small> Tomatensalat mit Basilikum <small>M</small> Butternudel <small>A,C</small>	1,30	1,50	Gemüsecurry mit Ingwer, Cashewnüssen, Duftreis und gefüllten Teigtaschen <small>S,A,H,I,E</small>	5,80	6,80
	Hühnerfrikassee mit Austernpilzen und Spargel aus der Region <small>A,M,11</small>	6,20	7,20		1,30	1,50			
Dienstag 14.05.2024	gebratenes Seelachsfilet mit Pesto Verde und Tomatensugo <small>A,D,S,M,C</small>	6,20	7,20	Bohngemüse mit Speck <small>2,3,4</small> Serviettenknödel <small>A,C,M</small> Tagliarini mit Safran <small>A,C,M</small> Blumenkohlsalat mit Kurkuma junges Weißkohlgemüse <small>A,M</small>	1,30	1,50	Kürbis - Falafel "Tunesische Art" Kichererbsen Bällchen mit Sour Creme - Koriander Dip und orientalischen Salat <small>S,M,I</small>	5,80	6,80
	Spanferkelbraten "Böhmische Art" mit Honig und Majoran Sauce <small>2,3,4,11,A,H,G</small>	5,80	6,80		1,30	1,50			
Mittwoch 15.05.2024	Puten-Medaillons mit Spargel und Kresse-Hollandaise <small>4,1,11,A,C,M</small>	6,50	7,50	gebratene Nudeln mit Dal <small>A,C,I</small> Grüner Salat mit Hausdressing <small>M,C,H</small> Rösti Kroketten <small>A,C</small> Pastinaken-Möhren-Gemüse <small>A,M</small> Lyoner Kartoffeln <small>M</small> Basmatireis <small>A</small>	1,30	1,50	Balkankäse im "Schlafrock" mit Ratatouille - Gemüse und Süßkartoffel - Gnocchi <small>C,M,A</small>	5,80	6,80
					1,30	1,50			
Donnerstag 16.05.2024	"Saltimbocca" Maispouardenbrust mit Salbei und Seranoschinken dazu Marsala - Sauce <small>A,M,G,11</small>	6,20	7,20	Duftreis <small>M</small> Röstkartoffeln <small>M</small> Leipziger Allerlei <small>A,G,M</small> Rotkrautsalat	1,30	1,50	Aus der Region 250 g Stangenspargel mit Sauce "Mousseline" (Sauce Hollandaise mit Schlagsahne) und Pellkartoffeln <small>A,C,M</small>	6,20	7,20
	Kalbsfrikadelle mit Schmorzwiebeln, Bratensauce und Spiegelei <small>A,C,G,H,11</small>	5,80	6,80		1,30	1,50			
Freitag 17.05.2024	Lachsforellenfilet mit Mandelblättern und Limonensauce <small>D,A,S,M</small>	6,20	7,20	Kartoffelgratin <small>M</small> Dillkartoffeln <small>M</small> Gurkensalat <small>M,H</small> Prinzessbohnen <small>M,2,3,8</small>	1,30	1,50	gebackener Camembert mit Frikassee von grünem und weißem Spargel dazu Kartoffeln <small>A,C,M</small>	5,80	6,80
	geschmorte Lammkeule "à la Provence" mit Kräutern, Tomaten und Champignons <small>11,A,G</small>	6,20	7,20		1,30	1,50			
				Crème brûlée <small>C,M</small>	1,30	1,50			

Öffnungszeiten für Mitarbeiter*innen:
Montag bis Donnerstag 11.30 Uhr - 13.30 Uhr, Freitag 11.15 Uhr - 13.15 Uhr

Öffnungszeiten für externe Gäste:
Montag bis Donnerstag 12.30 Uhr - 13.30 Uhr, Freitag 11.15 Uhr - 13.15 Uhr

Suppentasse 1,70 € / 3,00 €
Suppenteller 3,00 € / 4,00 €
Beilagenteller 4,00 € / 4,50 €
Salatbuffet (SB) 1,10 € / 1,60 €
pro 100g

Die allergenen Stoffe entnehmen Sie bitte den Aushängen an der Informationstafel im Speisesaal

INEU! Einfach QR-Code auf Ihrem Mobilgerät einscannen und unseren aktuellen Speiseplan online auf www.hannover.de/rathauskantine abrufen.



Unsere Zutaten:

- Kartoffeln
- Reis
- Nudeln (außer Frischeinudeln)
- Bulgur
- Couscous