

















Willkommen im Casino des IPK

Öffnungszeiten: 7 Tage/24 Stunden mit IPK Codekarte
 Frühstück: Montag bis Freitag ab 7.30 Uhr
 Mittagessen: Montag bis Freitag von 11.30 bis 13.30 Uhr



9. Kalenderwoche	Gericht 1 4,10 €	Gericht 2 3,70 €	Gericht 3 3,10 €	Suppe 1,10 €	Dessert 1,00 €
Montag, 24.02.2020	"Coq au vin" Hähnchenbrust in Rotwein mit Speck (S), Silberzwiebeln und Parboiledreis <small>b,c,8j,14,17</small>	Kichererbsen- Broccoli Ragout mit Ricotta-Dip, Kartoffelpüree und Blattsalat mit Orangendressing  <small>c,h,8j,13,14,16,20</small>	Hühner- Nudeleintopf mit Gemüse und Brötchen (Möhren, Sellerie, Erbsen, Lauch) <small>8j,10,14,16,17</small>	Asiatische Gemüsesuppe  <small>8j,10</small>	Quark mit Himbeeren und Mandeln <small>14,15p</small> 
Dienstag, 25.02.2020	Schweineschnitzel (S) mit Leipziger Allerlei, Jus und Kroketten <small>b,c,8j,10,14,16,17,20</small>	Vollkornspaghetti mit Spinat-Tomatensoße dazu Oliven und Fetakäse, 1 Stück Obst  <small>h,8j,10,14,16,17</small>	Bunter Kartoffelsalat (S) mit Bockwurst <small>a,b,c,g,8j,10,14,16,17</small>	Klare Waldpilzsuppe mit Kräutern <small>b,8,14,16,17</small>	Pistazienpudding <small>a,d,8j,14,15,20</small>
Mittagsessen für IPK-Mitarbeiter und Gäste ab 12:30 Uhr					
Mittwoch, 26.02.2020	Geschnetzeltes vom Schwein (S) mit Paprikastreifen und Parboiled Langkomreis oder Salzkartoffeln <small>b,8j,13,16,17,20</small> 	Knuspriger Backfisch mit Kartoffelpüree und Dillsauce <small>b,d,8j,10,11,13,14,15,16,17</small>	Vegetarische Nudelpfanne mit Bandnudeln, Paprika, Porree und Möhren  <small>h,8j,10,16,20</small>	Majoranrahmsuppe <small>b,8j,13,14,16</small>	Vanillecreme <small>b,c,h,8j,14</small>
Donnerstag, 27.02.2020	Putenbrustfilet mit Petersilienwurzelsoße, Zuckerschoten-Erbsengemüse und Eibly <small>c,d,8j,14,16,20</small> 	Chili con Carne(S) mit Baguette <small>b,g,8j,13,14,16,17</small>	Kartoffelpuffer mit Apfelmus  <small>a,b,c,d,e,8j,10,14</small>	Schnittlauchcreme Suppe <small>b,8,14,16</small>	Mandarinenjoghurt <small>d,14</small>
Freitag, 28.02.2020	Fisch-Kartoffel-Curry mit Seelachs, Möhren, Kokosmilch und Paprikasalat <small>h,8j,11,14,16,20</small> 	Eisbeinflisch(S) an Sauerkraut und Petersilienkartoffeln <small>b,d,g,8j,14,16,17,19</small>	Penne Rigate mit Tomatensauce und Käse  <small>a,d,8j,8k,10,13,14,16</small>	Scharfe Karotten-Maissuppe  <small>h,b,8j,14,16,17</small>	Erdbeeren  

Die Angebote/Komponenten mit dem JOB&FIT-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Zeichenerklärung: (S) enthält Schweinefleisch, (WS) Wildschwein, (R) enthält Rindfleisch, (VK) Vollkorn,  vegetarisches Gericht,  Zertifiziertes JOB&FIT Gericht
Zusatzstoffe: a Farbstoffe, b Konservierungsstoffe, c Antioxidationsmittel, d Süßungsmittel, e Schwefeldioxid, f Alkohol, g Phosphate, h Geschmacksverstärker
Allergene: 8 glutenhaltiges Getreide (8j Weizen, 8k Gerste, 8m Hafer, 8o Roggen), 9 Krebstiere, 10 Eier, 11 Fisch, 12 Erdnüsse, 13 Soja, 14 Milch (einschließlich Laktose), 15 Schalenfrüchte (15p Mandel, 15q Haselnüsse, 15r Walnüsse, 15s Cashewnüsse, 15t Pecannüsse, 15u Paranüsse, 15x Pistazien, 15y Macadamianüsse, 15z Queenslandnüsse), 16 Sellerie, 17 Senf, 18 Sesamsamen, 19 Schwefeldioxid und Sulfit, 20 Lupinien, 21 Weichtiere und jeweils aus diesen hergestellte Produkte
 Die Aufstellung der Hauptallergieauslöser ist nicht abschließend. Vielmehr gibt es neben den bezeichneten noch andere allergieauslösenden Stoffe. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte können nicht ausgeschlossen werden. Bitte beachten Sie unsere Informationsmappe im Casino und wenden sich bei Unklarheiten an unsere Köche.
Frühstücksangebot: Belegte Brötchen, Lachsbrötchen auf Bestellung, Kuchen, Sandwiches und Salate zum Mitnehmen, gebratene Eier, Bock- und Knackwurst, Müsliauswahl mit Naturquark und -joghurt, frisches Obst
dienstags: Überbackene Ciabatta mit Schinken und Ananas, Salami
Rund-um-die-Uhr-Angebot: Kaffee- und Teespezialitäten
Catering Service und Familienfeiern: Tel.: 039482 / 5311 oder 5689 oder casino@ipk-gatersleben.de