



















# 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 14.00 Uhr



42. Kalenderwoche	Gericht 1 4,10 €	Gericht 2 3,70 €	Gericht 3 3,10 €	Suppe 1,10 €	Dessert 1,00 €
<b>Montag, 14.10.2019</b>	Gehacktesstippe(S) mit Gewürzgurke und Petersilienkartoffeln <small>b,e,8j,16,17</small>	Backofengemüse (Paprika, Zucchini) mit Kräuter-Tomatensoße, Rosmarin-Kartoffelecken und Tomatensalat <small>8j,14,16,17,20</small> 	Spaghetti mit Carbonarasauce <small>a,b,c,8j,8o,10,13,14,16</small> 	Frischkäse-Kräutersuppe <small>b,c,8j,14,16,20</small> 	Himbeerjoghurt <sup>14</sup> 
<b>Dienstag, 15.10.2019</b>	Krustenbraten (S) mit Rosenkohl und Kräuterkartoffeln <small>8j,14,15,16,17,20</small> 	Kibbelinge (Seelachs) mit Pommes frites und Remouladensauce <small>b,c,g,h,8j,10,11,14</small>	Sojageschnitzeltes mit Tomaten und Zucchini auf Parboildreis <small>a,b,c,8j,10,13,14,16,20</small> 	Geflügelbrühe mit Möhre, Sellerie, Kohlrabi und Eierflocken <small>10,14,16</small>	Stracciatellacreme <small>8j,10,14</small>
<b>Mittwoch, 16.10.2019</b>	Hähnchenbrustfilet mit Senf-Kräuterkruste, Blattspinat, Vollkornreis <small>c,d,8j,10,14,16,17</small> 	Leberragout(S) mit Kartoffelpüree und Möhrensalat <small>c,e,8j,14,16,17,20</small>	Kusprige Kürbispuffer mit Blattsalat und Kräuterdip <small>c,d,8j,10,14,16,17</small> 	Zwiebelsuppe mit Schinkenwürfeln(S) und Croutons <small>8j,14,16</small>	Kokos-Mandelpudding <sup>14,15p</sup>
<b>Donnerstag, 17.10.2019</b>	Rindergeschnitzeltes (R) "Stroganoff" mit Spätzle <small>c,8j,13,14,15,20</small>	Scharfes Paprika-Kartoffel-Curry mit Joghurdip und Obst <small>b,8j,14,16,20</small> 	Linsensuppe* mit Kasseler (S) *(Möhren und Kartoffeln) <small>b,g,8j,16</small>	Schokoladensuppe mit Zwieback <small>a,d,8j,13,14,20</small> 	Birne „Helene“ mit Schokoladensauce <small>a,d,8j,14,20</small>
<b>Freitag, 18.10.2019</b>	Seelachsfilet mit Tomaten und Zwiebeln überbacken, Kartoffeln mit Schnittlauchdip, Blattsalat <small>a,b,c,8j,10,11,14,16</small> 	Gnocchi alla Sorrentina mit milder Tomatensauce und Käse überbacken <small>b,c,8j,10,13,14,16,17,18</small> 	Grießbrei mit Erdbeeren <small>8j,8k,14,20</small> 	Lauchcremesuppe <small>c,g,8j,14,16</small> 	Frisches Obst 

 Eine Menülinie unserer Mittagsverpflegung hat eine **JOB&FIT Zertifizierung** erhalten. Basis der Zertifizierung ist der "DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung".

**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 Sulfite, 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, Müsli Auswahl 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