

















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



43. Kalenderwoche	Gericht 1 4,10 €	Gericht 2 3,70 €	Gericht 3 3,10 €	Suppe 1,10 €	Dessert 1,00 €
Montag, 21.10.2019	Sahniges Putengeschnetzeltes mit Tomaten, Paprika und Eibly <small>b,c,8j,14,16,20</small>	Zitronennudeln mit Zucchini, Karotten und Kirschtomaten, Zitronenthymiansauce <small>b,d,8j,10,14,20</small> 	Kartoffeleintopf mit Gemüse und Bockwurstscheiben <small>b,c,g,8j,10,13,14,16</small>	Brokkolicremesuppe <small>b,c,8j,14,16,20</small>	Schokoladencreme <small>a,10,14</small>
Dienstag, 22.10.2019	Schichtkohl mit feiner Kümmelsauce und Kartoffeln <small>b,c,8j,10,14,16,17</small>	Vegetarische Moussaka*, dazu Fladenbrot mit Tzaziki *(griechischer Kartoffel-Auberginenaufbau mit Paprika und Zucchini)+ Obst <small>b,d,e,8j,8k,8o,10,14,16,20</small> 	Bratkartoffeln mit Spiegelei und Rotkohlsalat <small>8j,10,16</small> 	Pizzasuppe mit Hackfleisch(S) <small>b,g,8j,14,16</small>	Quark- Honigcreme mit Müsli <small>8j,8k,8m,8o,13,14,17</small> 
Mittwoch, 23.10.2019	Hähnchenbrust im Knuspermantel auf Kürbisgemüse und Kartoffelecken <small>b,c,8j,10,12,14,16,20</small>	Reistopf (VK) mit Rinderhack, Erbsen, Sellerie und Möhren <small>b,h,8j,16,17,20</small> 	Gefüllte Zucchini auf Parboiledreis mit Tomatenragout <small>a,b,c,8j,10,14,16</small> 	Klare Gemüsebrühe mit Reis <small>b,8j,16,20</small> 	Apfelmus mit Vanillesauce <small>a,d,8j,13,14</small>
Donnerstag, 24.10.2019	Königsberger Klopse (S) in Kapernsoße, Salzkartoffeln, Rote-Bete-Salat <small>a,b,g,8j,10,14,16,17,20</small> 	Wurstgulasch(S) auf Makkaroni <small>b,c,g,8j,10,14,16,17,19</small>	Polenta mit Gemüse- Käse- Kruste (Mais, Bohnen, Paprika) <small>h,13,14,16</small> 	Steckrübensuppe <small>b,8j,14,20</small> 	Obstsalat 
Freitag, 25.10.2019	Lachs-Champignon-Lauch-Lasagne und Blattsalat mit Orangendressing <small>b,c,8j,10,11,14,16,20</small> 	Eierfrikassee mit Möhren-, Sellerie-, Kohlrabistreifen und Petersilienkartoffeln <small>b,c,8j,10,13,14,16,17,20</small> 	Kaiserschmarrn mit Kirschen und Vanillesauce <small>b,e,8j,10,14,15p</small> 	Champignonsuppe <small>b,c,8j,14,16,17,20</small> 	Pistazienpudding <small>a,d,8j,14,15,20</small>

 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, 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