



KW 17 2017

Speiseplan

des
Casino Restaurant Taubertsberg
Mainz, Wallstrasse 3
Telefon: 06131 6299969
oder 06737 / 8517 (Büro)



Öffnungszeiten von 07:00 bis 15.15 Uhr

"Ihre Zufriedenheit ist unser Erfolg"

Im Internet finden Sie uns unter
www.hofmann-catering.de
kontakt@hofmann-catering.de

Mittagstisch von 11.30 Uhr bis 14.15 Uhr

	MENÜ 1	MENÜ 2	AUS DER VEGETARISCHEN KÜCHE	Unser spezielles Angebot
Preisangaben incl. MwSt..	5,00 €	5,40 €	5,20 €	Preis lt. Auszeichnung
	Über Allergene Inhalte und Zutaten informieren wir Sie auf Nachfrage und Fußnote!			solange der Vorrat reicht!
SUPPE	täglich wechselnd, ein Gruß aus der Küche!			
Montag 24.04.2017	Bratwurst "Madagaskar" feine Bratwurst mit einer herzhaften Sauce von grünem Madagaskarpfeffer und Zwiebelchen, mit Bohnengemüse und Bratkartoffeln <small>Laktose, Gluten, Senf, Sellerie</small>	Hähnchenbrust "Strindberg" kurz gebraten, mit Zwiebel-Senf topin, an Kartoffelgratin, Kräuterjus und Salat <small>Lactose, Senf, Gluten, Sellerie, Soja</small>	Gepfeffertes Blumenkohl "Thai Art" gebraten in Sojaöl, mit kleinen Tomaten, Kapchay, Chili und grünem Thaipfeffer, Steamrice, Salat <small>Soja, Sellerie, Sesam</small>	"Back-Scholle" Grätenfreies Schollenfilet in Knusperpanade, mit Zitronenschmitz und Remouladensauce, Dampfkartoffeln und Beilagensalat 6,40 € <small>Ei, Lactose, Gluten, Soja</small>
Dienstag 25.04.2017	"Italienischer Gemüse-Eintopf" zubereitet mit Tomate, Wurzelgemüse, Basilikum und Vermicelli, dazu 1 Würstchen und Brötchen <small>8 in Würstchen, Sellerie, Senf</small>	"Pfeffersteak" mit Kräuter und Pfeffer mariniertes Rückensteak, Thymiansauce, Bohnengemüse und Bratkartoffeln <small>Gluten, Lupinen</small>	Gefüllte Pfannkuchen "Käse-Broccoli" mit Schmelzkäsebechamel gebundener Broccoli im Pfannkuchen, mit gehobelten Käsespänen kurz gebacken, auf Rahmsauce, Salat <small>Laktose, Ei, Gluten, Lupine, Soja</small>	"Gebackene Rinderleber" in Bröselpanade, mit Schmorzwiebelsauce, Bratkartoffeln mit Apfelschmitze, grüne Salate 5,80 € <small>Laktose, Gluten, Sellerie, Ei</small>
Mittwoch 26.04.2017	"Schinken-Bandnudeln" Grießbandnudeln mit Gemüsetreifen, Schinken und Kräutern in der Pfanne gebraten, dazu Broccoli-Kirschtomatensauce und Mixsalat <small>8 in Schinken, Sellerie, Laktose</small>	Schnitzel "Diabolo" paniertes Schnitzel mit kräftiger Sauce, Paprika-Mais-Zwiebelgarnitur, SteakhousePommes, Salate <small>Ei, Gluten, Laktose, Soja, Sellerie</small>	Bunte Spirelli "Broccoli" gedrehte Buntnudeln mit Kirschtomaten, Broccoli und Gorgonzolasauce, Salat <small>Lactose, Gluten, Sellerie</small>	"Calamari Romana" Tintenfischringe im Backteig, garniert mit 2erlei Dips, mit Bagette und gem. Salat vom Wagen 5,40 € <small>Weichtiere, Laktose, Soja</small>
Donnerstag 27.04.2017	"Barbecue-Beefsteak" Rinderhacksteak mit Rauchgewürzen, Zwiebeln und Kräutern, auf der Grillplatte gebraten, würzige Bratensauce, gegrillte Kartoffelwürfel, Mais-Krautsalat <small>Ei, Laktose, Gluten, Sellerie</small>	"Hühnchen-Gyros" pikant gewürzte Hühnchenstreifen, mit Paprika und Zwiebeln garniert, auf Reis, Szaziki, Krautsalat <small>Soja, Senf, Sellerie, Lactose</small>	Grillkartoffelscheiben "a la Grec" Pellkartoffelscheiben mit Olivenöl und Gewürzen angebraten, garniert mit Topin von Zwiebel, Oliven, Tomate und Fetakäse, Paprikasugo, Mixsalat <small>Laktose</small>	"Friesische Fischstäbchen" vom Seelachs in knuspriger Panade, mit Pellkartoffelsalat, Remouladensauce und Salate 5,50 € <small>Fisch, Ei, Gluten, Lupinen, Lactose</small>
Freitag 28.04.2017	"Schweizer Wurstsalat" Lyoner Wurststreifen mit Zwiebel, Kräuter und frischer Gurke in Vinaigrettemarinade, garniert mit Käsestreifen, Bratkartoffeln Mixsalat <small>8 in Lyoner, Laktose</small>	"Seelachsfilet gebacken" mit Bröselpanade und Ei, Bärlauch-Sauerrahm dip, Kartoffelsalat oder Butterkartoffeln und bunte Salate <small>Fisch, Ei, Laktose, Gluten, Soja</small>	"Frischer Babyspinat" sautiert mit Zwiebelchen, Knoblauch und Olivenöl, garniert mit Kirschtomate und Mozarellaperlen, Risoleekartoffeln, Salat <small>Lactose, Sellerie</small>	Das Team von Hofmann Catering wünscht ein schönes Wochenende!
	Salatschale 1,40 €, Salatteller 4,70 €	SALATAUSWAHL, täglich frisch vom Salatwagen		

DAS HOFMANN KÜCHENTEAM WÜNSCHT IHNEN EINEN GUTEN APPETIT

Marktbedingte Änderungen vorbehalten!

Preise und Angebote ohne Gewähr!

Bitte beachten Sie, dass wir für die Zubereitung der Mahlzeiten im Betriebsrestaurant Produkte verarbeiten, die möglicherweise Zusatzstoffe enthalten (siehe auch ausgehängte Zutatenliste).

Diese können sein: 1:Farbstoff, 2:Konservierung, 3:Antioxidationsmittel, 4:Geschmacksverstärker

5:Geschwefelt, 6: Geschwärtzt, 7:Gewachst, 8:mit Phosphat