

# Speisekarte vom 11.12.2017 bis 15.12.2017



## Casino FMK Hauptbahnhof Mannheim

Montag	DB	Gäste	Dienstag	DB	Gäste	Mittwoch	DB	Gäste	Donnerstag	DB	Gäste	Freitag	DB	Gäste
<b>Stammessen</b> Kasselerbraten vom Schwein an Bratensoße dazu Grünkohl und Salzkartoffeln  Allergene: Zusatzstoffe: 2,3			<b>Stammessen</b> Szegediner Gulasch vom Schwein mit Sauerkraut und Salzkartoffeln  Allergene: a Zusatzstoffe:			<b>Stammessen</b> Erbseneintopf mit Karotten-, Sellerie- und Lauchstreifen dazu eine Bockwurst und ein Brötchen  Allergene: a,i Zusatzstoffe: 2,3,8			<b>Stammessen</b> Eine Bratwurst an Bratensoße mit Apfel-Rotkraut und Kartoffelpüree  Allergene: g,i,j Zusatzstoffe: 3			<b>Stammessen</b> Chili con Carne von Rind- und Schweinehackfleisch mit Mais und Kidneybohnen dazu Langkornreis und einen Salat vom Buffet  Allergene: Zusatzstoffe:		
	3,20	6,20		3,20	6,20		3,20	6,20		3,20	6,20		3,20	6,20
<b>JOB&amp;FIT</b> Chimichurri-Hähnchenbrust mariniert mit Kräutern und Chili dazu Tomaten-Mais-Kidneybohnenragout, Vollkornreis und einem Apfel  Allergene: Zusatzstoffe: 7			<b>JOB&amp;FIT</b> Pilzragout mit Champignons, Stockschwämmchen, Shiitake- und Austernpilzen in Schnittlauchsahnesoße dazu gebratene Semmelknödel Rohkostsalat mit Joghurdressing und ein Naturjoghurt mit ...  Allergene: a1,c,f,g,i,j Zusatzstoffe:			<b>JOB&amp;FIT</b> Gebratenes Schweinerückensteak mit Romanescogemüse dazu Petersilienkartoffeln gewürzt mit Paprika und Knoblauch  Allergene: Zusatzstoffe:			<b>JOB&amp;FIT</b> Maccaroni-Nudelauflauf mit Karotten, Blumenkohl, Broccoli und Ei dazu Salbei-Tomatensoße Rohkostsalat mit Joghurdressing und ein Naturjoghurt  Allergene: a1,c,f,g,i,j Zusatzstoffe:			<b>JOB&amp;FIT</b> Frisch vom Grill Gebratenes Lachsfilet an Curry-Kokosmilchsoße dazu Brokkoliröschen, Mandelkartoffeln und einem Apfel  Allergene: d,g,h1 Zusatzstoffe: 7		
	4,85	7,85		4,70	7,70		4,80	7,80		4,70	7,70		4,95	7,95
Rindergulasch pikant gewürzt mit Paprikastreifen, dazu Erbsen und zwei Semmelklöße  Allergene: a1,c Zusatzstoffe:			Sechs Cevapcici vom Rind mit Krautsalat, Ajvar dazu Pommes frites  Allergene: c,f Zusatzstoffe: 3,9			Wildschweingulasch in Preiselbeersoße mit Rosenkohl und zwei Semmelknödel  Allergene: a,c Zusatzstoffe:			Piccata Milanese von der Pute mit Spaghetti und Tomatenfruchtsoße, dazu Salat vom Buffet  Allergene: a1,c,g Zusatzstoffe:			<b>Vegetarisches Menü</b> Ein Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus dazu Vanillesoße und eine Tagessuppe  Allergene: a,c,f,g,h,i Zusatzstoffe: 1,3		
	5,30	8,30		4,40	7,40		5,70	8,70		5,80	8,80		4,20	7,20
<b>Vegetarisches Menü</b> Frisch für Sie zubereitet Zwei hausgemachte Pfannkuchen Apfelmus, dazu eine Tagessuppe  Allergene: a,c,i Zusatzstoffe: 3			<b>Grill</b> Frisch vom Grill Gebratenes Kabeljaufilet an Sauce Hollandaise dazu Broccoligemüse und Basmatireis  Allergene: d,g Zusatzstoffe:			<b>Grill</b> Frisch vom Grill Frisch gegrillte Zwiebeln, Paprika, Aubergine an Tomatenfruchtsoße mit Gnocchi und ein Dessert nach Wahl  Allergene: c,g Zusatzstoffe:			<b>Grill</b> Frisch vom Grill Gebratenes Lachsfilet an Curry-Kokosmilchsoße dazu Brokkoliröschen, und Basmatireis  Allergene: d,g Zusatzstoffe:					
	4,20	7,20		5,90	8,90		4,20	7,20		5,70	8,70			
Zusatzstoffe und Allergene: siehe Aushang im Restaurant Bei unseren Produkten können trotz größter Sorgfalt Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden.														

Alle Preise in Euro inkl. 19% Mehrwertsteuer  
 MO-FR: 07:00-16:00

Tel.: 0621 830-3430  
 Fax: 0621 830-1385  
 E-Mail: casino.FMK@deutschebahn.com



Der leichte Genuß



Ausgewogen gut



Energiereiche Stärkung



Nachhaltige Produktion



Wir treffen uns...

Änderungen vorbehalten