

# Speisekarte vom 26.02.2018 bis 02.03.2018



## Casino FMK Hauptbahnhof Mannheim

Montag	DB	Gäste	Dienstag	DB	Gäste	Mittwoch	DB	Gäste	Donnerstag	DB	Gäste	Freitag	DB	Gäste
<b>Stammessen</b> Gyrosteller vom Schwein mit Oregano und Zwiebeln dazu Tzatziki und Langkornreis Allergene: f,g Zusatzstoffe: 3,25 6,25			<b>Stammessen</b> Kohlroulade gefüllt mit Schweinehackfleisch an Schmorzwiebelsoße dazu Karottengemüse und Salzkartoffeln Allergene: c,g,j Zusatzstoffe: 3,25 6,25			<b>Stammessen</b> Hähnchenschenkel an brauner Geflügelsoße und Erbsen-Karottengemüse dazu Pommes-frites Allergene: a,c Zusatzstoffe: 3,25 6,25			<b>Stammessen</b> Spaghetti Bolognese mit gemischtem Hackfleisch von Rind und Schwein dazu ein kleiner Salat vom Buffet Allergene: a,g Zusatzstoffe: 3,25 6,25			<b>Stammessen</b> Paniertes Seelachsfilet an einer Remuladensoße mit Blumenkohl, Brechbohnen Karotten und Erbsengemüse dazu Dampfkartoffeln Allergene: a1,d,g Zusatzstoffe: 3,25 6,25		
<b>JOB&amp;FIT</b> Lachsfilet an Limettenkokossoße mit Weißkohl, Karotten, roter Paprika Shiitake-Pilzen, Maiskölbchen und Zuckerschoten dazu Woknudeln und einem Apfel Allergene: a1,c Zusatzstoffe: 5,20 8,20			<b>JOB&amp;FIT</b> Karotten-Walnuss-Bolognese auf Vollkornnudeln mit buntem Gemüse und Sonnenblumenkernen dazu Rohkostsalat und Naturjoghurt Allergene: a1,c,g,h3,i,j Zusatzstoffe: 4,70 7,70			<b>JOB&amp;FIT</b> Schweinerückensteak an weißer Zitronen-Pfeffersoße mit Möhrenscheiben dazu Schmetterlingsnudeln und Tomatenwürfel und einem Apfel Allergene: a1,g Zusatzstoffe: 7 4,85 7,85			<b>JOB&amp;FIT</b> Karibische Süßkartoffel Curry-Pfanne mit grünen Bohnen, Kirschtomaten gewürzt mit Cajun-Spice dazu Bananenchips, einem Apfel und ein Naturjoghurt Allergene: g Zusatzstoffe: 3,7 4,70 7,70			<b>JOB&amp;FIT</b> Putenbruststreifen in Rahmsoße und Haselnüssen dazu Brokkoligemüse, Vollkornreis, und ein Apfel Allergene: a,c,h Zusatzstoffe: 7 4,95 7,95		
<b>Vegetarisches Menü</b> Vegetarische Moussaka mit Kartoffeln, Paprika, Auberginen und Zucchini an Tomatenfruchtsoße dazu ein kleiner Salat vom Buffet Allergene: a,c,f,g,i Zusatzstoffe: 4,20 7,20			Lammgulasch gewürzt mit Thymian an grüne Bohnengemüse, dazu Herzogenkartoffeln Allergene: a,c,g Zusatzstoffe: 5,20 8,20			<b>Vegetarisches Menü</b> Drei Maultaschen auf Blattspinat überbacken dazu eine Käse-Sahnesoße und ein Salat vom Buffet Allergene: a1,c,g,i Zusatzstoffe: 4,20 7,20			Paniertes Putenschnitzel an Rahmsoße dazu Erbsengemüse und Kroketten Allergene: a,g Zusatzstoffe: 1,3 4,50 7,50			Paprikaschote gefüllt mit Schafskäsecreme dazu Gnocchi und Tomatenfruchtsoße Allergene: c,g Zusatzstoffe: 4,20 7,20		
<b>Grill</b> Frisch vom Grill: Rindersteakhüfte mit gebratenen Zwiebeln und Zucchini dazu sechs Kroketten Allergene: a Zusatzstoffe: 1 7,30 10,30			<b>Grill</b> Frisch vom Grill Schweinefiletstreifen gegrillt, gebratene Zucchini, und Gnocchi mit einem Kräuterquark-Dip Allergene: c,g Zusatzstoffe: 6,25 9,25			<b>Grill</b> Frisch vom Grill Regenbogen Forelle an Zitronenbuttersoße mit Petersilienkartoffeln und einem Salat vom Buffet Allergene: g Zusatzstoffe: 5,90 8,90			<b>Grill</b> Rinderleber "Berliner Art" mit einer Apfelscheibe und gebratenen Zwiebeln, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree Allergene: g Zusatzstoffe: 3 4,50 7,50					

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



Energieriche Stärkung



Nachhaltige Produktion



casino Wir treffen uns...