

Wochenplan vom 19. Oktober bis 23. Oktober 2020

Im Preis enthalten ist jeweils 1 Tagesgericht mit 3 Komponenten oder 1 Tagesgericht ohne Komponenten

Bei den 3 Komponenten habe Sie die Auswahl: Suppe/Beilagen Salat /Dessert oder einem kleinen Saft 0,33l.

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass wir pro Getränkeflasche eine Leihgebühr von € 0,50 berechnen. Sie erhalten den Betrag bei Rückgabe der Flasche an der Kasse zurück.

Alle Gerichte solange Vorrat reicht. Änderungen vorbehalten.

	Mit 3 Komponenten	Intern € 4,90	Extern € 5,90
	Ohne Komponenten	Intern € 4,50	Extern € 5,50
Montag 19.	Mittagstisch in der Zeit von 11:30 bis 13:30 Uhr		
Tagesgericht:	Spaghetti/ Schinken(S)-Käse-Sauce ABCEFG		
	Beachten Sie auch unseren Wochenhit ☺	Alle Gerichte auch	TO GO ☺
	Bitte bis 10:00 Uhr vorbestellen ☺		
Dienstag 20.	Mittagstisch in der Zeit von 11:30 bis 13:30 Uhr		
Tagesgericht:	Gefüllte Kräuter Pfannkuchen/Hackfleisch(R)/ mit Käse überbacken ABCEFG		
	Beachten Sie auch unseren Wochenhit ☺	Alle Gerichte auch	TO GO ☺
	Bitte bis 10:00 Uhr vorbestellen ☺		
Mittwoch 21.	Mittagstisch in der Zeit von 11:30 bis 13:30 Uhr		
Tagesgericht:	Schnitzel (S)paniert/Jäger Art/Pommes frites ABCEFG		
	Beachten Sie auch unseren Wochenhit ☺	Alle Gerichte auch	TO GO ☺
	Bitte bis 10:00 Uhr vorbestellen ☺		
Donnerstag 22.	Mittagstisch in der Zeit von 11:30 bis 13:30 Uhr		
Tagesgericht:	Gulasch (S) nach ungarischer Art/Pasta ABCEFG		
	Beachten Sie auch unseren Wochenhit ☺	Alle Gerichte auch	TO GO ☺
	Bitte bis 10:00 Uhr Vorbestellen ☺		
Freitag 23.	Mittagstisch in der Zeit von 11:30 bis 13:30 Uhr		
Tagesgericht:	Käse-Hackfleisch-Lauch Suppe/Schmand/hauseigenes Brot ABCEFG		
	Beachten Sie auch unseren Wochenhit ☺	Alle Gerichte auch	TO GO ☺
	Bitte bis 10:00 Uhr Vorbestellen ☺		

Das Team von SK Flying Kitchen wünscht allen Gästen „Guten Appetit“

Bei Fragen oder Wünschen wenden Sie sich bitte an das Casino-Personal. Vielen Dank!

Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen wenden sie sich bitte an unsere Casino Mitarbeiter. Vielen Dank!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 14 Hauptallergene von 1- 9 und von A-N

1 mit Farbstoff	A Eier	I Soja
2 mit Konservierungsstoffen	B Glutenhaltiges Getreide	J Weichtiere
3 mit Antioxidationsmittel	C Milch	K Sesam
4 mit Geschmacksverstärkern	D Fisch	L Lupine
5 geschwefelt	E Schalenfrüchte	M Schwefeldioxid, Sulfide
6 geschwärzt	F Erdnüsse	N Senf
7 gewachst	G Sellerie	
8 mit Phosphat	H Krebstiere	
9 mit Nitritpökelsalz		

Wir verwenden zum Süßen: Haushaltszucker Wir verwenden zum Würzen: Jodsalz, Pfeffer, Kräuter, Curry, Muskatnuss, Gemüsebrühe (beinhaltet Sellerie als Zusatz, Fleischbrühe vom Rind, Paprika, Chilli, Ingwer und Knoblauch).

- Änderungen vorbehalten -