

Wochenplan vom 16. November bis 20. November 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.

Bitte beachten bis auf weiteres für externe Gäste- Alle Gerichte nur auf Vorbestellung und zum Mitnehmen!

TO GO

	Mit 3 Komponenten	Intern € 4,90	Extern € 5,90
	Ohne Komponenten	Intern € 4,50	Extern € 5,50
Montag 16.	Mittagstisch in der Zeit von 12:00 bis 13:30 Uhr		
Tagesgericht:	Schinken/Käse/Nudelaufwurf /Tomatensauce ABCEFG		
	Beachten Sie auch unseren Wochenhit 😊	Alle Gerichte auch	TO GO 😊
	Bitte bis 10:00 Uhr vorbestellen 😊	TO GO 😊	
Dienstag 17.	Mittagstisch in der Zeit von 12:00 bis 13:30 Uhr		
Tagesgericht:	Gefüllter Kartoffelkloß mit Pfälzer Leberwurst(S)/Specksoße(S)/Sauerkraut ABCEFG		
	Beachten Sie auch unseren Wochenhit 😊	Alle Gerichte auch	TO GO 😊
	Bitte bis 10:00 Uhr vorbestellen 😊	TO GO 😊	
Mittwoch 18.	Mittagstisch in der Zeit von 12:00 bis 13:30 Uhr		
Tagesgericht:	Cordon Bleu (S)/ Kartoffel Gratin/Gemüsebeilage (Blumenkohl, Brokkoli, Romanesco) ABCEFG		
	Beachten Sie auch unseren Wochenhit 😊	Alle Gerichte auch	TO GO 😊
	Bitte bis 10:00 Uhr vorbestellen 😊	TO GO 😊	
Donnerstag 19.	Mittagstisch in der Zeit von 12:00 bis 13:30 Uhr		
Tagesgericht:	Bratwurst-Gulasch(S)/mit Paprika/Champignons/in eigener Soße/Pasta ABCEFG		
	Beachten Sie auch unseren Wochenhit 😊	Alle Gerichte auch	TO GO 😊
	Bitte bis 10:00 Uhr Vorbestellen 😊	TO GO 😊	
Freitag 20.	Mittagstisch in der Zeit von 12:00 bis 13:30 Uhr		
Tagesgericht:	Schlemmerfilet Bordelese/Rahmspinat/Kartoffelpüree ABCDEFGL		
	Beachten Sie auch unseren Wochenhit 😊	Alle Gerichte auch	TO GO 😊
	Bitte bis 10:00 Uhr Vorbestellen 😊	TO GO 😊	

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: Jodsalt, Pfeffer, Kräuter, Curry, Muskatnuss, Gemüsebrühe (beinhaltet Sellerie als Zusatz, Fleischbrühe vom Rind, Paprika, Chili, Ingwer und Knoblauch).

- Änderungen vorbehalten -