



















MITTAGS & OP Casino

[genuss]
by JMG Gastronomie

Do 01.	Seelachfilet in Sesamhülle an Kräuter-Senfschaum, dazu Gemüsejulienne und Salzkartoffeln 6,a Weizen,d,g,i,j,k Sesam	Nudelaufbau "Müllers Art" mit Tomatensoße und Tagessalat  1,2,3,a Weizen,c,g	Wintergemüse Eintopf mit Curry und Kokos  1,2,a Weizen,f
Fr 02.	Hähnchen-Kräuterbrust mit Balsamicojus, dazu grüner Gemüse-Karottenmix mit Kürbis-Kartoffelpüree 1,3,8,g,i,j,l	Gyros-Kritharaki-Pfanne mit Tofu-Feta und Dip "Zaziki Art"  1,a Weizen,Hafer,h Mandeln, Haselnüsse, Pistazien,f,i,j	Gemüsefrikadelle mit Apfel-Mango-Soße, dazu Blumenkohl-Brokkoligemüse und Nuss-Spätzle  1,6,a Weizen,c,g,h Walnuss
Mo 05.	Gegrillte Hähnchenstreifen in Basilikum-Creme-Fraiche-Soße, dazu Kürbisgemüse und Reis 6,21,g	Paprika gefüllt mit Kichererbsen, dazu Reis und bunte Zwiebel-Gemüesoße  a Weizen,i,j,k Sesam	Gemüse-Nuggets mit Curry-Dip und Kartoffelspalten  1, a Weizen, Gerste,c,g,i
Di 06.	Bunte Couscous-Gemüsepfanne mit Tofuragout  1,2,6,a Weizen,f,i,l	Wirsing-Hackfleischauflauf mit Kartoffeln an Zwiebelsoße  1,6,8,c,g,i,j	Gemüse-Bolognese mit Makkaroni und Tagessalat  1,a Weizen,i,j
Mi 07.	Putengulasch in Paprikarahm mit Brokkoli und Thymian-Kartoffeln 1,3,8,g	Lauch-Käsesuppe  1,h Mandel, Haselnuss,Pistazie,f	Südländischer Bohnen-Gemüse-Mix mit Hirtenkäse, dazu Gemüsejus und Kritharaki-Reisnudeln  1,2,a Weizen,g,i,j,l
Do 08.	Schweinerückenschnitzel mit Kohlrabi-Bohngemüse und Kartoffelwedges  6,a Weizen,g	Gemüse-Gnocchi mit Waldpilzrahm und Käse  1,2,3,a Weizen,g	Veganes Schnitzel mit Currydipp und Bratkartoffeln  1,8,a Weizen, j
Fr 09.	Matjesfilet nach "Art des Hauses" mit Salzkartoffeln 1,2,3,4,a Weizen,c,d,g,i,j	Zucchini in Tomaten-Kräutersoße mit Korkenziehernudeln, dazu veganer Käse  1,3,a Weizen,h Mandeln	Kartoffel-Pilz-Gratin  1,8,g,i,j
Mo 12.	Frikadelle mit Zwiebelsoße, dazu buntes Bohnengemüse und Kartoffelpüree  1,6,8,a Weizen,c,g,j, L	Bulgur-Gemüsepfanne  3,a Weizen,g	Rote Bete Puffer mit Currysoße an Retro-Gemüsemix und Gerstoni  1,6,a Weizen,Gerste,i,j
Di 13.	Gratinierter Balkankäse "Italia" auf Tomatenbett mit Reis  1,2,3,8,g	Gratinierter "Ofengemüse-Mix" mit Roggenbrötchen  1,3,6,f,i,j,h Mandel,a Weizen,Gerste,Roggen	Gebratene Hackfleischbällchen an Tomatenbett mit Reis  1,a Weizen,c,i,j
Mi 14.	Mettbratwurst mit Senf, dazu Bayrisch Kraut und Kartoffeln  1,2,4,7,8,j	Tortelloni Mediterran mit Blattspinat und Tomaten-Kräuterconcassee  a Weizen	Drei gekochte Eier in Senfsoße mit Blattspinat und Salzkartoffeln  1,6,a Weizen,c,g,j
Do 15.	Makkaroni mit frischen Champignons in Petersilienrahm, dazu Tagessalat  1,a Weizen,c,g	Paniertes Seehechtfilet mit Honig-Senfsoße, dazu Wurzelgemüse und Salzkartoffeln 1,6,a Weizen,d,g,j	Westernpfanne mit Räuchertofu  1,6,a Weizen,f,i,j
Fr 16.	Gulasch mit Möhrengemüse und Trevelli-Nudeln  6, a Weizen,g	Mediterraner Kartoffelaufbau, dazu Tagessalat  1,8,10,c,g,i,j	Creme Polenta mit Caponata-Gemüse  1,h Mandeln, Haselnüsse, Pistazien,f,i,j
Mo 19.	Hähnchenbrust "Pesto Verde" mit Jus, dazu Möhren-Zucchini-Gemüse und Salzkartoffeln 6,g,i,j	Gemüse-Bolognese mit Tagliatelle und veganem Käse  1,3,a Weizen,h Mandeln,i,j	Rosenkohl-Kartoffelgratin  1,8,g,h Mandeln,i,j
Di 20.	Kichererbsenbratling an Kräutersoße mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln  6,a Weizen,i,j	Seelachsfilet "Müllerin" auf rotem Linsengemüse mit Erbspüree 1,8,a Weizen,Roggen,d,g,l	Spätzle-Auflauf mit Käsesoße  6,a Weizen,c,g
Mi 21.	Göttinger Kartoffeltopf mit Würstchen und einem Roggenbrötchen  1,2,7,a Weizen,Roggen,Gerste,g,i,j	Indische Tofupfanne mit Gemüsejulienne und Reis  1,6,f,i	Tortelloni-Auflauf mit Brokkoli und Pilzen, dazu Tagessalat  1,8,a Weizen,g,i,j

MITTAGS & OP Casino

[genuss]

by JMG Gastronomie

Do 22.	Bregenwurst mit Grünkohl und Salzkartoffeln  1,2,3,6,7,a Hafer,j	Milchreis mit Zimt-Zuckermischung  g	Gemüse Eintopf "Marokkanische Art" mit Brötchen  1,i,j,a Weizen,Gerste
Fr 23.	Geflügelgeschneitztes Art "Tikka Masala" mit Nudeln und Rotkohlsalat 1,4,a Weizen,g	Griechischer Pfanne "Athen", dazu Tagessalat  1,6,a Weizen,g,i,j	Makkaroni mit Gemüse und Kürbis-Chilisoße  1,6,a Weizen,f
Mo 26.	Hackfleischsoße mit Gramina-Nudeln und geriebenem Käse  2,3,6,a Weizen,g	Vegetarisches Schnitzel "Toskana" mit buntem Blattspinat und Kartoffelpüree  1,2,3,8,21,a Weizen,Hafer,Gerste,	Kartoffelgratin mit Brokkoli  1,3,6,8,h Haselnuss,Mandeln, Pistazie,f
Di 27.	Kasslerrückenbraten mit Bratensoße, dazu Ananaskraut und Kartoffelpüree  1,2,6,7,8,g,l	Haferflocken-Grünkohl-Bratling mit dicken Bohnen in Tomatensoße, dazu Salzkartoffeln  1,2,3,6,a Hafer,c,g,j	Gebratene Mie-Nudeln mit Gemüse an fruchtiger Kokossoße  1,2,a Weizen,f
Mi 28.	Erbse Eintopf mit Brötchen  1,2,6,7,i,a Weizen, Gerste	Rührei mit Spinat und Kartoffeln  1,c,g,i	Linsen-Paprika-Bratling mit Gemüsejulienne, dazu veganer Schnittlauchdip  1,a Weizen, Hafer,Dinkel,k Sesam,i,j
Do 29.	Hähnchenschenkel mit BBQ-Soße, dazu Gemüse-Mix und Reis 1,3,4,5	Nudelaufbau "Müllers Art" mit Tomatensoße und Tagessalat  1,2,3,a Weizen,c,g	Wintergemüse Eintopf mit Curry und Kokos  1,2,a Weizen,f




Bewerten Sie uns!
www.umg-gastronomie.de

Allergene:

a=glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Sojabohnen, g=Milch, h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite, m=Lupinen, n=Weichtiere

 Vegetarisch

 Vegan












































 Vegetarisch

Zusatzstoffe:

1 Antioxidationsmittel, 2 Konservierungsstoff, 3 Farbstoff, 4 Süßungsmittel, 5 enthält eine Phenylalaninquelle, 6 Geschmacksverstärker, 7 Phosphat, 8 geschwefelt, 9 gewachst, 10 geschwärzt, 11 Oberfläche mit Natamycin behandelt, 12 Coffein, 13 Chinin, 14 Alkohol, 15 Milcheiweiß, 16 Eiklar, 17 Sojaweiweiß, 18 Lupineneiweiß, 19 Erbseneiweiß, 20 Weizeneiweiß, 21 Stärke, 22 gentechnisch verändert, 23 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 24 kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen

MOMENTE

Do 01.	Rahmiges Schweinegeschnetzeltes mit Gemüsestreifen  1, g	Kartoffelspalten mit Sour Creme und Salatbeilage  1,2,3,6, a Weizen,d,f,i	Bowl mit Mie-Nudeln und gebratem Gemüse an Sojasoße, dazu Hähnchenbrustspieß 0
Fr 02.	Rinder-Curry in Kokossoße mit Langkornreis 1  h Haselnuss Walnuss, g,j,k,	Linseneintopf mit Würstchen und einem Brötchen  Vegetarisch	Vegetarische Bowl mit gebratenen Süßkartoffelwürfeln, Grünkohl und Kichererbsen, dazu Mandeldip 0
Mo 05.	Schweinerückenschnitzel mit Pilzrahmsoße  1, a Weizen,g,c	Spaghetti Bolognese  1,2,3,14, a Weizen,g	Bowl mit Ofengemüse auf Buchweizen, dazu Feta-Dip und Feldsalat  Vegetarisch g
Di 06.	Paniertes Rotbarschfilet mit Tomaten-Olivensoße 1,10, a Weizen,d,g	Pikanter Nudel-Gemüseauflauf mit Käse gratiniert  3, a Weizen,g	Bowl mit Spanferkelrollbraten auf Kartoffelspalten und Cole Slow, dazu Pfeffersoße und Röstzwiebeln  1,2, a Weizen, c,g
Mi 07.	Bohneneintopf mit Speck und Baguette  1,2,6,a Weizen,g	Grünkernburger mit Avocadocreme  1,3,6,14, a Weizen,c,f,g,i,k	Bowl mit gebratenen Mi-Nudeln unter Ofengemüse und Putenbruststreifen, dazu Sojasoße 1,2,3,6, a Weizen,f,d,i
Do 08.	Putenschnitzel auf Steinpilzsahe 1, g	Vegetarische Paprikaschote mit Tomatensoße  Vegetarisch	Bowl mit Bulgur unter gegrilltem Gemüse und Champignons, dazu Joghurt-Dip  1,2,a Weizen,g
Fr 09.	Chili con Carne a Weizen Roggen, g, 1, 2,	Räucherlachs mit Honig-Senfsoße auf Kartoffelpuffer a Weizen,d,g,j	Bowl mit geräuchertem Tofu auf Couscous und Süßkartoffeln, dazu gegrilltes Brokkoli-Möhren-Gemüse und eine leichte Kräutersoße  1, a Weizen, g
Mo 12.	Szegediner Gulasch  1,a Gerste Weizen, c g	Mediterranes Ratatouille an knusprigem Rösti  1, a Weizen,c	Bowl mit gegrilltem Rosenkohl und Möhren auf Tri Colore Reis, dazu Hähnchenbrustspieß, rote Beete und Joghurt-Dip g
Di 13.	Kassler mit Bratensoße  1,2,7, j	Nudel-Spinatauflauf mit Hirtenkäse und Edamer gratiniert  3,a Weizen, c, g,	Bowl mit gebratenen Putenstreifen und Gemüse auf Reis, dazu Orangen-Chilli-Ingwersoße 1,2
Mi 14.	Kleine Backkartoffeln mit Kräuterquark an zwei Chickenhaxen, dazu Salatbeilage a Weizen, j	Spätzle-Pilzpfanne mit Kräutersoße  1,2,3, a Weizen,c,g	Bowl mit gebratenen Schweinefleischstreifen und fruchtigem Gemüse auf Butterreis, dazu Honig-Sesamsoße  1,2, a Weizen,f,k
Do 15.	Schnitzel vom Schwein mit Champignons und Speck überbacken an Rahmsoße  1,2,3,6,a Weizen,c,g	Gefüllter Gyrosbraten an Bratensoße  1,14,g	Vegetarische Bowl mit gebratenem Asia-Gemüse und Tofu auf Basmatireis, dazu Ingwer-Zitronengrassoße  Vegetarisch 1,2
Fr 16.	Erseneintopf mit Würstchen, dazu ein Mehrkornbrötchen  1,2,3,6,7, a Gerste/Weizen,i	Farfalle mit Möhren und Spinatstreifen in Käsesoße  1,2,3, a Weizen,c,g	Lamm Bowl mit Bulgur, Bohnenmix und gegrillter rote Beete, dazu Joghurt-Dip 1, a Weizen,g
Mo 19.	Thai Curry Eintopf mit Rindfleisch 1,f	Spaghetti aglio e olio  2,3,c,a Weizen,g	Bowl mit pikanten Schupfnudeln, Hähnchen und Gemüse, dazu Schmand-Dip 1,21, a Weizen,c,g
Di 20.	Königsberger Klopse in Kapernsoße  1,3,14, a Weizen,c,g	Vegetarische Kartoffelpizza  1,3,10, g	Bowl mit gebratenem Seelachsfilet auf Zartweizen an karamellisierten Kirschtomaten und geschmortem Wirsing, dazu Kräutersoße 1, d,g
Mi 21.	Pfannengyros mit Zaziki und Krautsalat  g	Pasta mit Brokkoli in Käse-Sahnesoße  1,2,3, a Weizen,c,g	Bowl mit gebratenen Rindfleischstreifen auf Tri Colore Reis und Gemüse dazu Erdnusssoße 1,2,3,6, a Weizen,e,f,i

Do 22.	Pulled Pork mit Barbecue Soße an Cole Slaw Salat, dazu Fladenbrot  2, a Weizen,c,f,g,j,k	Seelachsfilet mit Kartoffel-Panade und Remoulade 4, a Weizen,c,d,j	Bowl mit Mie-Nudeln und gebratem Gemüse an Sojasoße, dazu Putenbruststreifen 1,2,3,6, a Weizen,d,f,i
Fr 23.	Matjesfilet "Hausfrauen Art " 1,2,3,4, c,d,g,j	Pasta mit Carbonarasoße  1,2,3,6,14, a Weizen,g	Vegetarische Bowl mit gebratenen Süßkartoffelwürfeln, Grünkohl und Kichererbsen, dazu Mandeldip  vegetarisch h Haselnuss Walnuss, g,j,k,
Mo 26.	Bratwurstschnecke mit Senf, Sauerkraut und Kartoffelpüree  1,2,3,6,14, g	Deftige Gulaschsuppe mit einem Brötchen 1, a Gerste/Hafer/Roggen/ Weizen,g,k	Bowl mit Ofengemüse auf Buchweizen, dazu Feta-Dip und Feldsalat  vegetarisch g
Di 27.	Putenschnitzel mit Rahmpilzen 1, a Weizen,c,g	5 Kartoffelpuffer mit Apfelmus  vegetarisch 1, a Weizen,c	Bowl mit Spanferkelrollbraten auf Kartoffelspalten und Cole Slow, dazu Pfeffersoße und Röstzwiebeln  1,2, a Weizen, c,g
Mi 28.	"Alpen Burger" Leberkäse und Weißkohlsalat im Laugenbrötchen, dazu Senf nach Wahl  1,2,7, a Gerste/Weizen	Kürbis-Penne  vegetarisch 1,2,3, a Weizen,g	Bowl mit gebratenen Mi-Nudeln unter Ofengemüse und Putensteak, dazu Sojasoße 1,2,3,6, a Weizen,f,d,i
Do 29.	Alaskaseelachsfilet im Sesammantel, dazu Kräutersoße 1, a Weizen,d,g,k	Nudel-Hackfleischauflauf in Tomatensoße  1,3, a Weizen,g	Bowl mit Bulgur unter gegrilltem Gemüse und Champignons, dazu Joghurt-Dip  vegetarisch 1,2,a Weizen,g



Bewerten Sie uns!
www.umg-gastronomie.de

Allergene:
a=glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Sojabohnen, g=Milch, h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite, m=Lupinen, n=Weichtiere



Zusatzstoffe:

1 Antioxidationsmittel, 2 Konservierungsstoff, 3 Farbstoff, 4 Süßungsmittel, 5 enthält eine Phenylalaninquelle, 6 Geschmacksverstärker, 7 Phosphat, 8 geschwefelt, 9 gewachst, 10 geschwärzt, 11 Oberfläche mit Natamycin behandelt, 12 Coffein, 13 Chinin, 14 Alkohol, 15 Milcheiweiß, 16 Eiklar, 17 Sojaeiweiß, 18 Lupineneiweiß, 19 Erbseneiweiß, 20 Weizeneiweiß, 21 Stärke, 22 gentechnisch verändert, 23 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 24 kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen