

Für Bistro-Besucher gilt



Außerungen der zusätzlichen Testpflicht:
Es ist ein Nachweis über eine **Boosterimpfung**, **Grundimmunisierung** oder **Genesung**, die **maximal drei Monate zurückliegt**, vorzulegen.

Alle anderen geimpften und genesenen Personen müssen ein **negatives Testergebnis** vorzeigen!

BISTRO

Speisekarte

vom 10. bis 14.01.2022
von 11.30 bis 14.30 Uhr

KW 2

MENÜ I

MENÜ II

MENÜ III

MONTAG

Tortellini
mit Waldpilzen, geriebenem Käse
und Beilagensalat
5,90 € A,a,G,I,J

Bunter Salatteller
mit Kräuterdressing, Parmesan
und gebratenem Scampi-Spieß
7,90 € 6/A,a,B,G,I,J

Cevapcici
mit Pommes frites, Ajvar
und Krautsalat
9,90 € A,a,C,G,I,J

DIENSTAG

Bunter Salatteller
mit Balsamico-Sesam-Dressing,
Frühlingsröllchen und Sweet Chili
Dip
5,90 € 2/7/A,a,C,G,I,J

Putenbraten
mit Champignonrahmsauce,
Bandnudeln und Mandelbrokkoli
7,90 € 14/A,a,C,G,I,J,H,N

Fisch des Tages
mit Meerrettichsauce, Petersilien-
kartoffeln und Rote Bete-Salat
9,90 € A,a,D,G,I,J

MITTWOCH

Bunter Salatteller
mit Kräuterdressing, Schwarz-
wälder Schinken und Melone
5,90 € 2,7/A,a,G,I,J

Schwäbische Linsen
mit Spätzle, Saiten und
Bauchspeck
7,90 € 7/A,a,C,G,I,J

Putensteak
mit Kräuterbutter, Süßkartoffel-
Pommes und Salatgarnitur
9,90 € A,a,G,I,J

DONNERSTAG

Feldsalat
mit Kartoffel-Speck-Dressing,
Fenchelkraut, geräucherter
Entenbrust und Reiscrackern
5,90 € 7/A,a,G,I,J

Königsberger Klopse
mit Kapern-Senf-Sauce,
Kräuterreis und Tomatensalat
7,90 € 1/A,a,C,G,I,J

Züricher Geschnetzeltes
mit Crème fraîche,
Brokkoli und Kartoffelrösti
9,90 € 14/A,a,C,G,I,J,N

FREITAG

Kräftige Kartoffelsuppe
mit Debrecziner, Erbsen
und Champignons
5,90 € 7/A,a,G,I,J

Kohlroulade
mit glasierten Karotten und
Petersilienkartoffeln
7,90 € 14/A,a,G,I,J,N

Paniertes Fischfilet
mit Wokgemüse „süß-sauer“
und Basmati-Reis
9,90 € 2,6/A,a,C,D,G,I,J

Zusatzstoffe und Allergene sind beim jeweiligen Gericht in Klammern gekennzeichnet!

Zusatzstoffe 1. mit Antioxidationsmittel, 2. mit Konservierungsstoffen, 3. mit Farbstoffen, 4. mit Süßungsmitteln, 5. enthält eine Phenylalaninquelle, 6. mit Geschmacksverstärker, 7. mit Phosphat, 8. geschwefelt, 9. gewachst, 10. geschwärzt, 11. mit Natacymin behandelt, 12. chininhaltig, 13. koffeinhaltig, 14. mit Alkohol

Allergene A. Glutenhaltiges Getreide (a. Weizen/Dinkel b. Roggen, c. Gerste, d. Hafer, e. Hybridstämme/Hybriderzeugnisse), B. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, C. Eier und Eierzeugnisse, D. Fisch und Fischerzeugnisse, E. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F. Soja und Sojaerzeugnisse, G. Milch und Milcherzeugnisse, H. Schalenfrüchte (Nüsse), I. Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J. Senf und Senferzeugnisse, K. Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, L. Lupine und Lupinenerzeugnisse, M. Weichtiere, N. Schwefeldioxid und Sulfid