

# BISTRO

## Speisekarte

Woche 12.02. – 16.02.2024  
11.30-14.30 Uhr

KW 7

### MENÜ I

### MENÜ II

### MENÜ III

#### MONTAG

**Bunter Salatteller**  
mit Kräuterdressing,  
Putenschinken, Schafskäse  
und Oliven  
6,90 €

A,a,G,I,J

**Penne Rigate**  
mit Shrimps in Tomatensauce,  
Parmesan und Salat  
8,90 €

A,a,B,C,G,I,J

**Schweinenackensteak**  
mit Kräuterbutter, Speckbohnen  
und Steakhouse Pommes  
10,90 €

7/A,a,G,I,J

#### DIENSTAG

**Bunter Salatteller**  
mit Balsamico-Sesamdressing,  
Frühlingsröllchen und Dip  
6,90 €

A,a,F,G,I,J,K

**Putenbraten**  
mit Currysauce,  
Tagliatelle und Brokkoli  
8,90 €

A,a,C,F,G,I,J

**Fisch des Tages**  
mit Rahmsauerkraut,  
roten Linsen und  
Petersilienkartoffeln  
10,90 €

A,a,D,G,I,J

#### MITTWOCH

**Kartoffelrösti**  
mit Ratatouille,  
Tomatensauce und Parmesan  
6,90 €

A,a,C,G,I,J

**Bunter Salatteller**  
mit Joghurt-Paprikadressing und  
gebratenen Rinderhüftstreifen  
8,90 €

A,a,C,F,G,I,J

**Gebratene Entenbrust**  
mit Kokos-Erdnuss  
Wokgemüse und Basmati Reis  
10,90 €

A,a,E,F,G,I,J

#### DONNERSTAG

**Brathering**  
mit Röstkartoffeln  
und Salatgarnitur  
6,90 €

7/A,a,D,G,I,J,H

**Putengeschnetzeltes**  
in Paprikasauce  
mit Bohnen und Wildreis  
8,90 €

A,a,F,G,I,J

**Spareribs**  
mit BBQ Dip,  
Pommes frites und Krautsalat  
10,90 €

2/A,a,G,I,J

#### FREITAG

**Pikante Gulaschsuppe**  
mit Paprika, Kartoffeln  
und Champignons  
6,90 €

14/A,a,G,I,J,F

**Pollo fino**  
mit Rahmsauce, Marktgemüse  
und Kartoffelpüree  
8,90 €

A,a,G,I,J,N

**Fisch des Tages**  
mit Tomatensauce  
und Gemüsenudeln  
10,90 €

A,a,C,D,G,I,J

Zusatzstoffe und Allergene sind beim jeweiligen Gericht 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 Natamycin behandelt, 12. chininhaltig, 13. koffeinhaltig, 14. mit Alkohol

**Allergene** A. Glutenhaltiges Getreide (a. Weizen/Dinkel b. Roggen, c. Gerste, d. Hafer, e. Hybridstämme/ Hybridserzeugnisse), 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