

# Stuttgart **Bistro**

## Speisekarte

Woche 11. – 15.02.2019

KW 7

### Menü I

### Menü II

### Menü III

#### Montag

##### Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren, Rohkost-  
und Blattsalate

5,90 €

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

##### Ragout von Hähnchen

mit Champignons, Trüffel-  
Ravioli  
und Feldsalat

7,90 €

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

##### Schweinerückensteak

mit Rahmsauce, Speckbohnen  
und Käsespätzle

9,90 €

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

#### Dienstag

##### Bunter Salatteller

mit Balsamico-Dressing,  
Onion Rings und Dip

5,90 €

2,6/A,a,C,F,G,I,J

##### Schweinebraten

mit Ratatouille und Gnocchis

7,90 €

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

##### Fisch des Tages

mit Rahmpufferlingen und  
Tagliatelle

9,90 €

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

#### Mittwoch

##### Bunter Salatteller

mit Joghurtdressing, Schinken,  
Käse und Ei

5,90 €

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

##### Schwäbische Linsen

mit Spätzle, Saiten und Speck

6,90 €

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

##### Putensteak

mit Kräuterbutter, Süßkartoffel-  
Pomes Frites und Krautsalat

9,90 €

A,a,F,G,I,J

#### Donnerstag

##### Penne in Currysauce

mit Hähnchen, Erbsen und  
geriebenem Käse

5,90 €

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

##### Schweinegeschnetzeltes

in Senfsauce mit Blumenkohl  
und Petersilienkartoffeln

7,90 €

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

##### Sauerbraten

mit Crème fraîche, Spätzle und  
Beilagensalat

9,90 €

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

#### Freitag

##### Kaiserschmarrn

mit Kirschkompott und  
Vanillesauce

5,90 €

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

##### Kalbsmaultaschen

mit Pilzragout und  
Kartoffelsalat

7,90 €

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

##### Fisch des Tages

mit Weissweinsauce, Brokkoli  
und Steinpilz-Ravioli

9,90 €

14/A,a,C,D,F,G,I,J,N

### Änderungen vorbehalten!

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 Lupinerzeugnisse, M. Weichtiere, N. Schwefeldioxid und Sulfid