

# BISTRO

## Speisekarte

Woche 04. – 08.07.2022  
11:30 – 14:30 Uhr

KW 27

### MENÜ I

### MENÜ II

### MENÜ III

#### MONTAG

**Bunter Salatteller**  
mit Joghurtdressing, Putenschinken, Mozzarella und Ei  
6,90 €

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

**Maultaschen**  
mit Tomate und Käse überbacken, dazu Rohkost und Blattsalat  
8,90 €

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

**Schweineschnitzel paniert**  
mit Röstzwiebeln, Country Potatos und Krautsalat  
10,90 €

A,a,C,G,I,J

#### DIENSTAG

**Schweizer Wurstsalat**  
mit Essiggemüse und Bratkartoffeln  
6,90 €

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

**Putenbraten**  
mit Rahmsauce, Bohnen und Tagliatelle  
8,90 €

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

**Fisch des Tages**  
mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat  
10,90 €

A,a,D,G,I,J

#### MITTWOCH

**Penne in scharfer Tomatensauce**  
mit Chorizo, Bohnen, Zwiebeln und geriebenem Käse  
6,90 €

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

**Bunter Salatteller**  
mit Joghurt-Paprikadressing und kleinen Schweineschnitzeln  
8,90 €

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

**Geschmorte Lammkeule**  
mit Speckbohnen und Kartoffelgratin  
10,90 €

7/14/A,a,C,G,I,J,N

#### DONNERSTAG

**Spaghetti**  
mit Meeresfrüchte in Dill-Sahnesauce und Beilagensalat  
6,90 €

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

**Currywurst**  
mit Pommes Frites und Salatgarnitur  
8,90 €

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

**Kalbsleber „Berliner Art“**  
mit Äpfel, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree  
10,90 €

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

#### FREITAG

**Kaiserschmarrn**  
mit Kirschen und Vanillesauce  
6,90 €

2/14/A,a,C,G,I,J

**Putengeschnetzeltes**  
In Currysauce mit Ananas, Mandelreis und Salat  
8,90 €

A,a,F,G,I,J,H

**Fisch des Tages**  
mit Dill-Senfesauce, Schmorgurken und Petersilienkartoffeln  
10,90 €

A,a,D,F,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 Sulfit