

BISTRO

Speisekarte

Woche 19.02. – 23.02.2024
11.30-14.30 Uhr

KW 8

MENÜ I

MENÜ II

MENÜ III

MONTAG

Bunter Salatteller
mit Kartoffel-Speckdressing
und gebratenen Champignons

6,90 € 7/A,a,F,G,I,J

Frikassee vom Hähnchen
mit Erbsen, Spargel, Champignons
und Petersilien-Kartoffeln

8,90 € A,a,G,I,J

Medaillons vom Schwein
mit Rahmsauce,
Blumenkohl und Spätzle

10,90 € A,a,C,G,I,J

DIENSTAG

Kräuterflädle
gefüllt mit Gemüseragout,
dazu Rohkost- und Blattsalat

6,90 € A,a,C,G,I,J

Hähnchenbrustfilet
mit Gorgonzolasauce,
Blattspinat und Tagliatelle

8,90 € A,a,C,G,I,J

Fisch des Tages
mit Dillsauce, Petersilie,
Kartoffeln und Gurkensalat

10,90 € A,a,D,G,I,J

MITTWOCH

Farfalle
mit Schinken-Sahnesauce,
geriebenem Käse und Salat

6,90 € 7/A,a,C,G,I,J

Bunter Salatteller
mit Kräuterdressing, gebratenen
Garnellen und Parmesan

8,90 € A,a,B,F,G,I,J

Paniertes Putensteak
auf Champignonsauce,
Käsespätzle und Röstzwiebeln

10,90 € A,a,C,G,I,J

DONNERSTAG

Vegetarische Frühlingsrolle
mit Erdnuss-Wokgemüse
und Basmati-Reis

6,90 € A,a,C,F,G,I,J

„Bouillabaise“
Klare Fischsuppe mit Shrimps,
Sauce Rouille und Baguette

8,90 € 14/A,a,B,C,D,G,I,J,N

Pikantes Rindergulasch
mit Rotkraut und Spätzle

10,90 € A,a,C,G,I,J

FREITAG

Kräftige Kartoffelsuppe
mit Debrecziner, Champignons,
Erbsen und Baguette

6,90 € 7/A,a,G,I,J,J

Maispouardenbrust
mit Madeirasauce, Brokkoli
und Tomatenrisoni

8,90 € 14/A,a,G,I,J,N

Paniertes Fischfilet
mit Remoulade und
Kartoffel-Gurkensalat

10,90 € A,a,C,G,F,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 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