

BISTRO

Speisekarte

Woche 18.09.2023 – 22.09.2023 KW 38
11:30 – 14:30 Uhr

MENÜ I

MENÜ II

MENÜ III

MONTAG

Bunter Salatteller
mit Kräuter-Paprika Vinaigrette
und asiatischen Teigtaschen
mit Geflügel
6,90 €

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

Paella
Spanisches Reisgericht
mit Hähnchen, Meeresfrüchten
und Erbsen
8,90 €

A,a,B,D,G,I,J

Paniertes Putenschnitzel
mit Käsesauce, Blumenkohl
und Petersilienkartoffeln
10,90 €

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

DIENSTAG

Schweizer Wurstsalat
mit Mixed Pickles
und Bratkartoffeln
6,90 €

A,a,G,I,J

Saftiger Schweinebraten
mit Specksauce
und Kräuterknöpfe
8,90 €

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

Fisch des Tages
mit cremigen Schwarzwurzeln
und Petersilienkartoffeln
10,90 €

A,a,D,G,I,J

MITTWOCH

Bunter Salatteller
mit Kräuterdressing, panierten
Champignons und Remoulade
6,90 €

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

Gebratener Scampi-Spieß
mit Kräuterbutter, Parmesan
und Salatgarnitur
8,90 €

A,a,B,G,I,J

Pikantes Rindergulasch
mit Rotkraut
und Kräuterreis
10,90 €

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

DONNERSTAG

Waldpilzragout
mit Semmelknödel
und Beilagensalat
6,90 €

A,a,C,G,I,J

Bunter Salatteller
mit Joghurt dressing,
Hähnchennuggets und Paprika
8,90 €

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

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

A,a,F,G,I,J

FREITAG

Kaiserschmarrn
mit Kirschkompott
und Vanillesauce
6,90 €

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

Hähnchengeschnetzeltes
in Paprikasauce,
mit Kartoffel-Mandelbällchen
und glasierten Karotten
8,90 €

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

Fisch des Tages
mit Currysauce, Basmati Reis,
Erbsen und Salat
10,90 €

A,a,D,F,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 Natocymin 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