



## Speiseplan Bistro SAS

Woche vom 13. Januar 2025 bis 17. Januar 2025, KW 03

	Montag, 13.01.25	Dienstag, 14.01.25	Mittwoch, 15.01.25	Donnerstag, 16.01.25	Freitag, 17.01.25
<b>Hauptmenü</b>	Hähnchenstreifen "süß-sauer" mit Gemüse und Reis  Obst	Kartoffelsuppe mit/ohne Würstchen (Schwein) und Bauernbrot  Nuss-Nougat-Pudding  a1, a2, c, f, h, 2, 3, 10	Tortellini-Auflauf mit/ohne Schinken (Schwein) und Brokkoli- Blumenkohl-Gemüse  Obst  a1, f, 2, 3	Klare Brühe mit Nudeln,  Milchreis mit Zimtkirschen  Apfelmus  a1, f, 3	Currywurst (Schwein) mit Wedges  Obst  f, 3, 10
<b>Pasta</b>	Bio Nudeln mit Tomaten- oder Pesto-Soße  a1, c, f, g	Nudeln mit Tomaten-Basilikum- oder Schinken (Schwein)- Sahne-Soße  a1, f, 2, 3	Tricolore mit Tomaten-Sahne- oder Champignon-Soße  a1, f	Spaghetti Bolognese (Schwein+Rind)- oder Gorgonzola-Soße  a1, f	Bio Nudeln mit Tomaten-Zucchini- oder Käse-Soße  a1, f
<b>Salat</b>	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 mit Süßungsmittel Acesulfam, 7 chininhaltig, 7 mit Süßungsmittel Cyclamat, 8 mit Süßungsmittel Aspartam, 9 mit Süßungsmittel Saccharin, 10 mit Phosphat, 11 mit Stabilisator, 12 mit Säuerungsmittel, 13 chininhaltig, 14 coffeinhaltig, 15 unter Schutzatmosphäre verpackt  
Allergenkennzeichnung: enthält I Schalenfrüchte\*, I1 Mandel\*, I2 Haselnuss\*, I3 Walnuss\*, I4 Cashewnuss\*, I5 Pecannuss\*, I6 Paranuss\*, I7 Pistazie\*, I8 Macadamianuss\*, a Glutenhaltiges Getreide\*, a1 Weizen\*, a2 Roggen\*, a3 Gerste\*, a4 Hafer\*, a5 Dinkel\*, a6 Kamut od. Hybridstämme\*, b Krebstiere\*, c Eier\*, d Fisch\*, e Soja\*, f Milch (einschl. Laktose)\*, g Erdnüsse\*, h Sellerie\*, i Senf\*, j Sesamsamen\*, k Weichtiere (Mollusken)\*, m Schwefeldioxid und Sulfite\*, n Lupine\* (\* und Erzeugnisse daraus)