



Speiseplan Bistro SAS

Woche vom 20. Januar 2025 bis 24. Januar 2025, KW 04

	Montag, 20.01.25	Dienstag, 21.01.25	Mittwoch, 22.01.25	Donnerstag, 23.01.25	Freitag, 24.01.25
Hauptmenü	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Käse überbacken Schokopudding f	Fleischkäse (Schwein) mit Buttergemüse und Kartoffelpüree Obst f, 3, 10	Gnocchi in Tomaten-Sahne-Soße, dazu Blattsalat Pfirsich-Maracuja-Joghurt a1, c, f	Cevapcici (Rind) mit Djuvec Reis und Tsatsiki Obst a1, c, f, i	Backfisch mit Salzkartoffeln und Gurkensalat Heidelbeer-Quark a1, d, f, i, 5
Pasta	Tricolore mit Tomaten-Mozzarella- oder Brokkoli-Sahne-Soße a1, f	Bio Nudeln mit Hackfleisch (Schwein+Rind)- oder Spinat-Käse-Soße a1, f	Spaghetti "Art Carbonara" (Schwein)- oder Tomaten-Soße a1, f, 2, 3	Bio Nudeln mit Tomaten-Sahne- oder Champignon-Soße a1, f	Bio Nudeln mit Tomaten-Zucchini- oder Pesto-Soße a1, c, f, g
Salat	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)