



## Speiseplan Bistro SAS

Woche vom 03. Februar 2025 bis 07. Februar 2025, KW 06

	Montag, 03.02.25	Dienstag, 04.02.25	Mittwoch, 05.02.25	Donnerstag, 06.02.25	Freitag, 07.02.25
<b>Hauptmenü</b>	Fischstäbchen mit Brokkoli-Gemüse und Kartoffelpüree  Obst <small>a1, d, f, 3</small>	Überbackenes Hähnchenfilet, dazu Bandnudeln und Tomatensoße  Vanille-Pudding <small>a1, f</small>	Eieromelette mit Rahmspinat und Salzkartoffeln  Obst <small>c, e, f</small>	Klassische (Rind) oder Vegetarische Lasagne mit Blattsalat  Himbeer-Quark <small>a1, c, f, h</small>	Kein Essen  Elternsprechtag  Unterrichtsende 12.10 Uhr
<b>Pasta</b>	Bio Nudeln mit Tomaten-Kräuter- oder Champignon-Soße  <small>a1, f</small>	Tricolore mit Hackfleisch (Schwein+Rind)- oder Käse-Soße  <small>a1, f</small>	Bio Nudeln mit Tomaten- oder Schinken (Schwein)-Sahne-Soße  <small>a1, f, 2, 3</small>	Spaghetti mit Tomaten-Sahne- oder Spinat-Käse-Soße  <small>a1, f</small>	Kein Essen
<b>Salat</b>	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Kein Essen

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)