



Speiseplan Bistro SAS

Woche vom 10. November 2025 bis 14. November 2025, KW 46

	Montag, 10.11.25	Dienstag, 11.11.25	Mittwoch, 12.11.25	Donnerstag, 13.11.25	Freitag, 14.11.25
Hauptmenü	Hähnchengeschnetzeltes "Hawaii" mit Früchten und Reis Obst a1, a3, a4, c, f, l2	Hackfleisch(Schwein+Rind)- Eintopf mit Weißkohl und Kartoffeln, dazu Bauernbrot Rote Grütze mit Vanillesoße a1, a2, f, h	Schupfnudel-Pfanne mit Gemüse und Kräuterquark Obst a1, f, h	Hähnchenschenkel mit mediterranem Gemüse, dazu Schwenkkartoffeln Himbeer-Quark f,	Klare Brühe mit Nudeln, Milchreis mit Kirschkompott Obst a1, f
Pasta	Bio Nudeln mit Tomaten-Basilikum- oder Champignon-Soße Obst a1, f	Bio Nudeln mit Tomaten- oder Lachs-Sahne-Soße Rote Grütze mit Vanillesoße a1, d, f	Spaghetti mit "Bolognese" (Schwein+Rind)- oder Pesto-Soße Obst a1, f	Bio-Nudeln mit Tomaten-Zucchini- oder Käse-Sahne-Soße Himbeer-Quark a, f	Tricolore mit Schinken(Schwein)-Sahne- oder Tomaten-Mozzarella-Soße Obst a1, f, 2, 3
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), r Rindfleisch, s Schweinefleisch, t Huhn