



Speiseplan Bistro SAS

Woche vom 17. November 2025 bis 21. November 2025, KW 47

	Montag, 17.11.25	Dienstag, 18.11.25	Mittwoch, 19.11.25	Donnerstag, 20.11.25	Freitag, 21.11.25
Hauptmenü	Rahmgeschnetzeltes (Schwein) mit Spätzle und Karottengemüse Apfelmus a1, c, f, 3	Kartoffel-Brokkoli-Gratin mit Blattsalat Obst f	Hühnerfrikassee mit Gemüse und Reis Karamell-Pudding f	Gebratene Asia-Nudeln mit Gemüse und Ei Obst a1, c, e, f, g	Hackfleisch(Schwein+Rind) mit Paprika, Mais, Tomaten und Käse überbacken, dazu Kartoffelpüree Kirschjoghurt f, 3
Pasta	Bio Nudeln mit Tomaten- oder Spinat-Käse-Soße Apfelmus a1, f	Spaghetti „Arrabiata“ (Schwein) oder Käse-Sahne-Soße Obst a1, f, 2, 3	Bio Nudeln mit Tomaten-Mozzarella- oder Champignon-Soße Karamell-Pudding a1, f	Tricolore mit Schinken(Schwein)-Sahne- oder Tomaten-Basilikum-Soße Obst a, f, 2, 3	Bio Nudeln mit Tomaten-Paprika- oder Lachs-Sahne-Soße Kirschjoghurt a1, d, f
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