



## Speiseplan Bistro SAS

Woche vom 19. Januar 2026 bis 23. Januar 2026, KW 04

	Montag, 19.01.26	Dienstag, 20.01.26	Mittwoch, 21.01.26	Donnerstag, 22.01.26	Freitag, 23.01.26
<b>Hauptmenü</b>	Chicken Nuggets mit Kartoffelpüree und Maisgemüse  Obst  a1, f, 3	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat  Himbeerquark  a1, c, e, f, h	Tomatenuppe, Kartoffelpuffer mit Apfelmus  Obst  a1, c, f, 3	Gyros (Schwein) in leichter Paprika-Zwiebel-Soße, dazu Reis  Schokopudding  f	Fischstäbchen mit Bratkartoffeln, Remoulade und Erbsen-Möhren-Gemüse  Obst  a1, c, d, f
<b>Pasta</b>	Tricolore mit Tomaten-Zucchini- oder Käse-Sahne-Soße  Obst  a1, f	Spaghetti Carbonara (Schwein)- oder Tomaten-Soße  Himbeerquark  a1, f, 2, 3	Bio Nudeln mit Hackfleisch (Schwein+Rind)- oder Champignon-Soße  Obst  a1, f	Bio Nudeln mit Tomaten-Mozzarella- oder Brokkoli-Sahne-Soße  Schokopudding  a, f	Bio Nudeln mit Tomaten-Basilikum- oder Spinat-Käse-Soße  Obst  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. Hybridstämmen\*, 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