



Speiseplan Bistro SAS

Woche vom 26. Januar 2026 bis 30. Januar 2026, KW 05

	Montag, 26.01.26	Dienstag, 27.01.26	Mittwoch, 28.01.26	Donnerstag, 29.01.26	Freitag, 30.01.26
Hauptmenü	Rindswurst mit Currysoße, dazu Wedges	Hähnchenstreifen "süß-sauer" mit Asia-Gemüse und Basmati-Reis	Eieromelette mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Kürbiscremesuppe, Pancakes mit Schokosoße	Zeugnisausgabe Kein Essen
	Vanillejoghurt mit Müsli a1, a3, a4, f, I2, 3, 5	Obst	Schokomousse c, e, f	Obst a1, c, f	
Pasta	Bio Nudeln mit Tomaten-Mozzarella- oder Champignon-Soße	Tricolore mit Tomaten-Basilikum- oder Lachs-Sahne-Soße	Bio Nudeln mit Tomaten- oder Schinken (Schwein)-Sahne-Soße	Spaghetti „Bolognese“ (Schwein+Rind)- oder Pesto-Soße	Kein Essen
	Vanillejoghurt mit Müsli a1, f	Obst a1, d, f	Schokomousse a1, f, 2, 3	Obst a, c, f, g	
Salat	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), r Rindfleisch, s Schweinefleisch, t Huhn