



Speiseplan Bistro SAS

Woche vom 09. Februar 2026 bis 13. Februar 2026, KW **07**

	Montag, 09.02.26	Dienstag, 10.02.26	Mittwoch, 11.02.26	Donnerstag, 12.02.26	Freitag, 13.02.26
Hauptmenü	Cordon Bleu (Geflügel) mit Ratatouille und Schwenkkartoffeln Karamellpudding a1, f, h	Gnocchi in Tomaten-Sahne-Soße, dazu Blattsalat Obst a1, c, f	Rahmgeschnetzeltes (Schwein) mit Spätzle und Karottengemüse Mandarinenquark a1, c, f	Nudelsuppe Milchreis mit Erdbeerkompott Obst a1, f	Gebackenes Fischfilet mit Kartoffeln und Rahmspinat Pfirsich-Maracuja-Joghurt a, a1, d, f
Pasta	Bio Nudeln mit Tomaten-Zucchini- oder Champignon-Soße Karamellpudding a1, f	Tricolore mit Hackfleisch (Schwein+Rind)- oder Tomaten-Sahne-Soße Obst a1, f	Bio Nudeln mit Tomaten- oder Spinat-Käse-Soße Mandarinenquark a1, f	Spaghetti Bolognese (Schwein+Rind)- oder Gorgonzola-Soße Obst a1, f	Bio Nudeln mit Tomaten-Mozzarella- oder Schinken (Schwein)-Sahne-Soße Heidelbeerquark 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