



Speiseplan Bistro SAS

Woche vom 13. April 2026 bis 17. April 2026, KW 16

	Montag, 13.04.26	Dienstag, 14.04.26	Mittwoch, 15.04.26	Donnerstag, 16.04.26	Freitag, 17.04.26
Hauptmenü	Hähnchenbrust "Natur" mit Asia-Gemüse in Curry-Kokos-Soße, dazu Basmati-Reis Pfirsich-Maracuja-Joghurt a1, e, f	Grüne Soße mit gekochten Eiern und Salzkartoffeln Obst c, f, i, 2	Karotten-Kartoffel-Suppe mit/ohne Würstchen (Schwein) und Vollkornbrot Kuchen a1, a2, a4, f, 2, 3,10	Vegetarische Tortellini Pfanne mit Gemüse in leichter Sahne-Soße Obst a1, c, f	Currywurst (Rind) mit Wedges Karamellpudding a1, c, d, f
Pasta	Bio Nudeln mit Tomaten- oder Champignon-Soße Pfirsich-Maracuja-Joghurt a1, f	Spaghetti Bolognese (Schwein+Rind)- oder Gorgonzola-Soße Obst a1, f	Bio Nudeln mit Tomaten-Basilikum- oder Schinken (Schwein)-Sahne-Soße Kuchen a1, f, 2, 3	Tricolore mit Hackfleisch (Schwein+Rind)- oder Brokkoli-Sahne-Soße Obst a1, f	Bio Nudeln mit Tomaten-Mozzarella- oder Pesto-Soße Karamellpudding a1, c, f, g
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