



Speiseplan Bistro SAS

Woche vom 27. April 2026 bis 01. Mai 2026, KW 18

	Montag, 27.04.26	Dienstag, 28.04.26	Mittwoch, 29.04.26	Donnerstag, 30.04.26	Freitag, 01.05.26
Hauptmenü	Fleischkäse (Schwein) mit Buttergemüse und Kartoffelpüree Kirschjoghurt f, 3, 10	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Blattsalat Obst f	Hühnerfrikassee mit Gemüse und Reis Nuss-Nougat-Pudding f	Klare Brühe mit Einlage, Kartoffelpuffer mit Apfelmus Obst a1, c, 3	Feiertag
Pasta	Bio Nudeln mit Tomaten- oder Champignon-Soße Kirschjoghurt a1, f	Spaghetti Bolognese (Schwein+Rind)- oder Pesto-Soße Obst a1, c, f, g	Bio Nudeln mit Tomaten-Mozzarella- oder Lachs-Sahne-Soße Nuss-Nougat-Pudding a1, d, f	Tricolore mit Tomaten-Sahne- oder Carbonara (Schwein)-Soße Obst a1, f, 2, 3	Feiertag
Salat	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Feiertag

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