



Speiseplan Bistro SAS

Woche vom 11. Mai 2026 bis 15. Mai 2026, KW 20

	Montag, 11.05.26	Dienstag, 12.05.26	Mittwoch, 13.05.26	Donnerstag, 14.05.26	Freitag, 15.05.26
Hauptmenü	Cordon Bleu (Geflügel) mit Salzkartoffeln und Rahmgemüse Vanillepudding a1, c, f, h	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat Obst a1, c, e, f, h	Chili con Carne (Schwein+Rind) mit Baguette Dessert a1	Christi Himmelfahrt	Brückentag
Pasta	Tricolore mit Tomaten- oder Spinat-Käse-Soße Vanillepudding a1, f	Spaghetti Bolognese (Schwein+Rind)- oder Gorgonzola-Soße Obst a1, f	Bio Nudeln mit Tomaten-Mozzarella- oder Champignon-Soße Dessert a1, f		
Salat	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