



Speiseplan Bistro SAS

Woche vom 25. Mai 2026 bis 29. Mai 2026, KW. 22

	Montag, 25.05.26	Dienstag, 26.05.26	Mittwoch, 27.05.26	Donnerstag, 28.05.26	Freitag, 29.05.26
Hauptmenü	Pfingstmontag	Backfisch mit Kartoffelpüree und Blumenkohlgemüse Obst a1, d, f, i, 3	Tortellini-Auflauf mit / ohne Schinken (Schwein) und Gemüse Schokokuss a1, c, f, 2, 3	Gyrosgeschnetztes (Schwein) in leichter Paprika-Zwiebel-Soße, dazu Reis Obst f	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Füllung und Blattsalat Erdbeerjoghurt a1, f
Pasta	Pfingstmontag	Bio Nudeln mit Hackfleisch(Schwein+Rind)-oder- Spinat-Käse-Soße Obst a1, f	Bio Nudeln mit Tomaten- oder Schinken (Schwein)-Sahne-Soße Schokokuss a1, f, 2, 3	Tricolore mit Tomaten-Paprika- oder Käse-Sahne-Soße Obst a1, f	Bio Nudeln mit Tomaten-Sahne- oder Gorgonzola-Soße Erdbeerjoghurt a1, f
Salat	Pfingstmontag	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