



Speiseplan Bistro SAS

Woche vom 01. Juni 2026 bis 05. Juni 2026, KW. 23

	Montag, 01.06.26	Dienstag, 02.06.26	Mittwoch, 03.06.26	Donnerstag, 04.06.26	Freitag, 05.06.26
Hauptmenü	Linsensuppe mit / ohne Würstchen (Schwein) und Bauernbrot Schokopudding a1, a2, f, h, 2, 3	Kartoffelgratin mit Brokkoli-Blumenkohl überbacken, dazu Krautsalat Obst f, 5	Frikadelle (Schwein+Rind) mit Salzkartoffeln und Rahmgemüse Kirschgoghurt a1, c, f, i	Fronleichnam	Brückentag
Pasta	Tricolore mit Tomaten- oder Champignon-Soße Schokopudding a1, f	Bio Nudeln mit Arrabiata (Schwein)- oder Käse-Soße Obst a1, f, 2, 3	Spaghetti Bolognese (Schwein+Rind)- oder Pesto-Soße Kirschgoghurt a1, c, f, g	Fronleichnam	Brückentag
Salat	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Fronleichnam	Brückentag

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