



Speiseplan Bistro SAS

Woche vom 08. Juni 2026 bis 12. Juni 2026, KW. 24

	Montag, 08.06.26	Dienstag, 09.06.26	Mittwoch, 10.06.26	Donnerstag, 11.06.26	Freitag, 12.06.26
Hauptmenü	Cordon Bleu mit Kartoffelpüree und Brokkoli Obst a1, f, h, 3	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln, dazu Bandnudeln Heidelbeerquark a1, f	Klassische(Rind)- oder Vegetarische Lasagne mit Blattsalat Obst a1, c, f, h	Hähnchenstreifen in Paprika-Sahne-Soße, dazu Reis Vanillepudding f	Buchstabensuppe, Kirschenmichel mit Vanillesoße Obst a1, c, f
Pasta	Bio Nudeln mit Tomaten-Sahne- oder Champignon-Soße Obst a1, f	Tricolore mit Tomaten-Mozzarella- oder Käse-Sahne-Soße Heidelbeerquark a1, f	Nudeln mit Tomaten- oder Lachs-Sahne-Soße Obst a1, d, f	Spaghetti mit Hackfleisch (Schwein+Rind)- oder Gorgonzola-Soße Vanillepudding a1, f	Bio Nudeln mit Tomaten- oder Schinken(Schwein)-Sahne-Soße Obst a1, f, 2, 3
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