

Speiseplan Bistro SAS

Woche vom 24. August 2026 bis 28. August 2026, KW 35

	Montag, 24.08.26	Dienstag, 25.08.26	Mittwoch, 26.08.26	Donnerstag, 27.08.26	Freitag, 28.08.26
Hauptmenü	Frikadelle (Schwein+Rind) mit Kartoffelpüree und Blumenkohl Vanillejoghurt mit Müsli a1, a3, a4, c, f, h, i, I2, 3	Gebratene Maultaschen mit Gemüse und Blattsalat Obst a1, c, f, h	Putengeschnetzeltes „Hawaii“ mit Obst in Currysoße, dazu Basmatireis Mandarinenquark f	Tomatensuppe Milchreis mit Kirschkompott Obst a1, f	Gebackenes Fischfilet mit Kartoffel-Gurken-Salat Müsliriegel a, a1, a3, a4, d, e, f, g, I2
Pasta	Bio Nudeln mit Tomaten-Zucchini- oder Käse-Sahne-Soße Vanillejoghurt mit Müsli a1, f	Tricolore mit Tomaten-Basilikum- oder Schinken (Schwein)- Sahne-Soße Obst a1, f, 2, 3	Nudeln mit Tomaten- oder Spinat-Käse-Soße Mandarinenquark a1, f	Spaghetti „Bolognese“ (Schwein+Rind)- oder Pesto-Soße Obst a1, f, I1, I3, I4	Bio Nudeln mit Tomaten-Mozzarella- oder Champignon-Soße Müsliriegel a1, f
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)