

Speiseplan Bistro SAS

Woche vom 31. August 2026 bis 4. September 2026, KW 36

	Montag, 31.08.26	Dienstag, 01.09.26	Mittwoch, 02.09.26	Donnerstag, 03.09.26	Freitag, 04.09.26
Hauptmenü	VegetarischeTortellini-Pfanne mit Gemüse in leichter Soße, dazu Blattsalat Obst a1, c, f	Hühnerfrikassee mit Gemüse und Reis Heidelbeerquark f	Flädlesuppe Kartoffelpuffer mit Apfelmus Obst a1, c, f, 3	Rahmgeschnetzeltes (Schwein) mit Spätzle und Karottengemüse Erdbeerjoghurt a1, c, f	Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Hirtenkäse und Tomatensalat Obst f, 5
Pasta	Bio Nudeln mit Tomaten-Basilikum- oder Lachs-Sahne-Soße Obst a1, d, f	Spaghetti „Carbonara“ (Schwein)- oder Tomaten-Soße Heidelbeerquark a1, f, 2, 3	Tricolore mit Hackfleisch (Schwein+Rind)- oder Champignon-Soße Obst a1, f	Bio Nudeln mit Tomaten-Zucchini- oder Käse-Sahne-Soße Erdbeerjoghurt a1, f	Bio Nudeln mit Tomaten-Sahne- oder Spinat-Käse-Soße Obst 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)