

Speiseplan

Woche vom 10.03.2025 bis 16.03.2025, KW 11



	Montag, 10.03.25	Dienstag, 11.03.25	Mittwoch, 12.03.25	Donnerstag, 13.03.25	Freitag, 14.03.25
Essen A	Bistro geschlossen	Ukrainische Soljanka mit saurer Sahne, dazu selbstgebackenes Baguette 9,50 € a, a1, g, i, j, 1, 2, 3	Knuspriges Schnitzel vom Schwein, dazu bunter Salat mit würzigem Kartoffeldressing 12,50 € a, a1, c, g, i, j	Kokosmilchreis mit Mangoklecks 8,50 € g	Gorgonzolasüppchen mit Birnencrunch und Biovollkornbrot 9,50 € a, a1, a2, g, 3
Essen B	Bistro geschlossen	Selbstgemachte Spinatknödel mit Champignons in leichtem Sauerrahm, dazu ein kleiner Blattsalat 11,50 € a, a1, c, g, j	Gebratene Gnocchi mit knackigem Gemüse, Rucolapesto und Käse 11,00 € c, g, 2, 3	Backfisch, Kartoffeln und selbstgemachte Remoulade 11,50 € a, a1, c, d, g, j, 3	Rotes Thaicurry mit buntem Gemüse, Thaibasilikum und Duftreis [vegan] 11,00 €
Essen C		Bunter CousCous-Salat mit Frühlingsgemüse und Granatapfelkernen, dazu knusprige Lachsbällchen 12,50 € a, a1, c, d, j, k	Filoteigmuffins mit Spinat-Feta-Füllung, dazu bunter Salat mit würzigem Kartoffeldressing 11,50 € a, a1, g, j, 3	Gebackener Spitzkohl auf Kartoffel-Süßkartoffel-Stampf, dazu ein kleiner Blattsalat [vegan] 12,00 € a, a1, f, j	Rotes Thaicurry mit Hähnchen, buntem Gemüse, Thaibasilikum und Duftreis 12,50 €
Essen D					

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Zusatzstoffe und Allergene:

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel

Allergenkennzeichnung: enthält a Gluten*, a1 WEIZEN !!!*, a2 Roggen*, a5 Dinkel*, b Krebstiere*, c Ei !!!*, d Fisch*, e Erdnuss*, f Soja*, g Milch*, h Schalenfrüchte*, h1 Mandeln*, h2 Haselnuss*, h3 Walnuss*, h4 Cashewnuss*, h5 Pecannuss*, h6 Paranuss*, h7 Pistazie*, h8 Macadamianuss*, i Sellerie*, j Senf*, k Sesam*, l Schwefeldioxid und Sulfite*, m Lupine*, n Weichtiere* (* und Erzeugnisse daraus)