



Menükarte Bistro vom 09.06.2025 bis 15.06.2025



	Suppe	Regionales & Klassiker	Natürlich & Gut	Dessert
Montag	Rinderbrühe mit Nudeln  [GG, SL, WZ / 12]	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" dazu Spiralnudeln  [GG, SU, WZ / 2, 4, 12, 13]	Hähnchenbrust natur gebraten an Champignonrahmsauce Röstinchen  [GG, ML, SL, SU, WZ / 12]	Stracciatella-Creme  [ML, SO / 0]
Dienstag	Kräutercreme Suppe  [GG, ML, WZ / 12]	Wirsingroulade an Speck- Zwiebel-Sauce und Kartoffeln  [GG, SE, SU, WZ / 1, 12, 30]	Apfelpfannekuchen an Vanillesauce  [EI, GG, ML, WZ / 2, 12]	Fruchtquark  [ML, SO / 2, 12]
Mittwoch	Klare Gemüsebrühe  [GG, SL, SU, WZ / 12]	Linseneintopf Mettwurst  [SL, SU / 1, 2, 12, 13]	Bunter Salatteller mit Thunfisch und Ei dazu Baguette  [EI, FI, GG, ML, WZ / 0]	Obstsalat  [KV / 0]
Donnerstag	Tomatencremesuppe  [GG, ML, WZ / 12]	Nürnberger Bratwürstchen Sauerkraut und Kartoffelpüree  [GG, ML, SU / 1, 2, 12, 16]	Vollkorn Spiralnudeln Bolognesesoße Parmesan  [GG, ML, SL, WZ / 0]	Erdbeerjoghurt  [ML / 0]
Freitag	Hühnerbouillon mit Reis  [SL, SU / 12]	Paniertes Seelachsfilet und Kartoffelsalat  [EI, FI, GG, ML, SE, WZ / 4, 7, 12]	Gnocchi mit Tomaten-Gemüse-Ragout  [EI, SL, SU / 12]	Himbeer Pudding  [ML / 0]
Samstag		Westfälische Kartoffelsuppe mit Bockwurst  [ML, SL, SU / 1, 2, 12, 16]	Kohlrabi-Möhreneintopf mit Hähnchenfleisch  [SL / 12]	Gemischter Obstkorb  [KV / 0]
Sonntag	Champignon-Cremesuppe  [GG, ML, SU, WZ / 12]	Schweinerückensteak an Rahmsauce Mischgemüse und Herzoginkartoffeln  [EI, GG, ML, SE, SU, WZ / 12]	Westfälischer Pfefferpotthast mit Gurkenhappen Butter-Kartoffeln  [GG, SE, SL, WZ / 4, 12]	Fürst Pückler Eis  [ML, SO / 12]

Die Legende der kennzeichnungspflichtigen Allergene (A) und Zusatzstoffen bzw. Zutaten (ZS) finden Sie auf unserem separaten Wochenaushang. Wir wünschen guten Appetit.