



Menükarte Bistro vom 23.03.2026 bis 29.03.2026



	Suppe	Regionales & Klassiker	Natürlich & Gut	Dessert
Montag	Fenchelcreme Suppe  [GG, ML, WZ / 0, 12]	Hähnchenkeule Geflügel-Rahmsauce mit Gemüserieis  [GG, ML, SL, WZ / 0, 12]	Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen an Vanillesauce  [EI, GG, MA, ML, SF, WZ / 0, 12]	Cappuccino Pudding  [ML / 0]
Dienstag	Klare Nudelsuppe  [GG, SL, SU, WZ / 0, 12]	Fischfilet belegt mit Tomaten an Kräutersauce und Kartoffeln  [FI, GG, ML, SU, WZ / 0, 12]	Eierfrikassée mit Erbsen, Spargel, Pariser Karotten und Kartoffeln  [EI, GG, ML, WZ / 0, 12]	Honigjoghurt [ML, SO / 0]
Mittwoch	Gemüsecreme Suppe  [GG, ML, SL, WZ / 0, 12]	Stielseintopf mit Rindfleisch   [KV / 0, 1, 12]	Vegetarische Gemüse Nudelpfanne an Tomatensauce  [GG, ML, SL, SU, WZ / 0, 12]	Frisches Obst  [KV / 0]
Donnerstag	Hühnerbouillon mit Reis  [SL, SU / 0, 12]	Frikadelle Jägersauce Balkangemüse und Schwenkkartoffeln  [EI, GG, ML, WZ / 0, 1, 12, 30]	Bauernomlette mit Zwiebeln Blattsalat mit Dressing  [EI, ML, SE, SL, SO, SU / 0, 2, 13]	Himbeer Pudding  [ML / 0]
Freitag	Florentiner Cremesuppe  [GG, ML, SU, WZ / 0, 12]	Matjes Filet mit Zwiebeln Bratkartoffeln Wachsbohnsalat  [FI, ML, SU / 0, 1, 2, 13]	Pizza belegt mit Schinken, Champignons, Paprika und Zwiebeln  [GG, ML, WZ / 0, 1, 2, 16, 29]	Zitronenquark  [ML, SO / 0]
Samstag		Weißkohleintopf mit Rindfleisch  [SL / 0, 12]	Mexikanischer Feuertopf  [SE, SO / 0, 1, 2]	Frisches Obst  [KV / 0]
Sonntag	Rinderbrühe mit Nudeln  [GG, SL, WZ / 0, 12]	Schinkenbraten Bratensauce Speckböhnchen Salzkartoffeln  [GG, ML, SE, SU, WZ / 0, 1, 2, 12, 16]	Hähnchenbrustfilet "Italienische Art" auf Ratatouillegemüse und Butterreis  [KV / 0, 12]	Eisdessert [EI, ML, SO / 12]

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