



Menükarte Bistro vom 09.02.2026 bis 15.02.2026



	Suppe	Regionales & Klassiker	Natürlich & Gut	Dessert
Montag	Rinderbrühe mit Nudeln [GG, SL, WZ / 0, 12]	Grünkohleintopf mit Kasseler [GG, HF, SE, SU / 0, 1, 2, 16, 26]	Apfelpfannkuchen an Vanillesauce [EI, GG, ML, WZ / 0, 2, 12]	Pflaumen-Kompott [KV / 0, 12]
Dienstag	Tomatencremesuppe [GG, ML, WZ / 0, 12]	Schaschlikpfanne mit Paprika, Zwiebeln und Makaroni Nudeln [GE, GG, ML, SE, WZ / 0, 1, 7, 12]	Fischstäbchen mit Remoulade mit Rahmspinat Kartoffelpüree [EI, FI, GG, ML, SE, SU, WZ / 0, 1, 4, 12]	Kirschquark [ML, SO / 0]
Mittwoch	Klare Gemüsebrühe [GG, SL, SU, WZ / 0, 12]	Linseneintopf Mettwurst [SL, SU / 0, 1, 2, 12, 13]	Nasi Goreng Reispfanne mit Gemüse und Hähnchenfleisch an Currysauce [GG, ML, SL, SO, WZ / 0, 1, 3, 12]	Obstsalat [KV / 0]
Donnerstag	Karottencreme- suppe [GG, ML, SL, WZ / 0, 12]	Rostbratwurst Porréegemüse in Rahm Kartoffelpüree [GG, ML, SE, SL, SO, SU, WZ / 0, 3, 12, 16]	Vollkorn Spiralnudeln Bolognesesoße Parmesan [GG, ML, SL, WZ / 0]	Erdbeerjoghurt [ML / 0]
Freitag	Hühnerbouillon mit Reis [SL, SU / 0, 12]	Heringsstipp Hausfrauen Art und Dillkartoffeln [EI, FI, GG, ML, SE, WZ / 0, 1, 2, 4, 7, 12]	Gnocchi mit Tomaten-Gemüse-Ragout [EI, SL, SU / 0, 12]	Himbeer Pudding [ML / 0]
Samstag		Westfälische Kartoffelsuppe mit Bockwurst [ML, SL, SU / 0, 1, 2, 12, 16]	Steckrübeneintopf mit Rindfleisch [KV / 0, 12]	Gemischter Obstkorb [KV / 0]
Sonntag	Champignon-Cremesuppe [GG, ML, SU, WZ / 0, 12]	Schweineschnitzel an Rahmsauce Mischgemüse und Herzoginkartoffeln [EI, GG, ML, SU, WZ / 0, 12]	Rindergulasch ungarisch Butter-Kartoffeln Mischgemüse [SL / 0, 12]	Stracciatella-Creme [ML, SO / 0]

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