



Menükarte Bistro vom 20.10.2025 bis 26.10.2025



	Suppe	Regionales & Klassiker	Natürlich & Gut	Dessert
Montag	Kräutercreme Suppe  [GG, ML, WZ / 12]	Frische Metzgerbratwurst Bratensauce Rotkohl und Kartoffelpüree  [GG, ML, SU, WZ / 2, 12]	Milchreis mit Zimt und Zucker  [ML / 12]	Erdbeer Pudding [ML / 12]
Dienstag	Klare Gemüsebrühe  [GG, SL, SU, WZ / 12]	Seelachs in Eihülle an Kräutersauce Butter Kartoffeln dazu Gurkensalat in Dillcreme  [EI, FI, GG, ML, SE, SL, SU, WZ / 2, 7, 12, 13]	Gemüseschnitzel mit Tomaten Schnittlauchsauce und Kartoffeln  [DI, GG, ML, SU, WZ / 12]	Stachelbeer-Kompott mit Vanillesauce [ML / 12]
Mittwoch	Pastinakencreme Suppe  [ML / 0]	Hühnernudeleintopf mit Gartengemüse  [GG, WZ / 12]	Reibekuchen mit Apfelmus  [EI, GG, HF / 2]	Frisches Obst  [KV / 0]
Donnerstag	Tomatencreme Suppe  [GG, ML, WZ / 12]	Schweineschnitzel an Paprikarahmsauce und Kartoffelspalten  [EI, GG, WZ / 4, 12]	Gemüse Nudelpfanne mit Schinken an Käsesauce  [GG, ML, SL, WZ / 1, 2, 12, 16, 29]	Ananasjoghurt  [ML, SO / 0]
Freitag	Hühnerbrühe mit Eierstich  [EI, SL / 12]	Schlemmerfilet mit Kräuterkruste Dill-Senfsauce und Kartoffeln Blattsalat mit Joghurtdressing  [FI, GG, ML, SE, SO, SU, WZ / 2, 12, 13]	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree  [EI, ML, SU / 2, 12]	Zitronenquark  [ML, SO / 0]
Samstag		Westfälischer Graupeneintopf mit Rindfleisch  [GE, GG, SL / 12]	Grüner Bohneneintopf mit Bauchspeck  [KV / 1, 2, 12, 16]	Frisches Obst  [KV / 0]
Sonntag	Broccoli Cremesuppe  [GG, ML, WZ / 12]	Senfbraten Bratensauce Schwarzwurzeln in Rahm Butter-Kartoffeln  [GG, ML, SE, SL, SU, WZ / 12]	Putengulasch mit feinem Gemüse Butterspätzle  [EI, GG, ML, SL, WZ / 0]	Eisbecher  [EI, ML / 12]

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