



Menükarte Bistro vom 15.09.2025 bis 21.09.2025



	Suppe	Regionales & Klassiker	Natürlich & Gut	Dessert
Montag	Rinderbrühe mit Nudeln  [GG, SL, WZ / 12]	Schaschlikpfanne mit Paprika, Zwiebeln und Pommes frites  [GE, GG, ML, SE, WZ / 1, 7, 12]	Apfelpfannekuchen an Vanillesauce  [EI, GG, ML, WZ / 2, 12]	Pflaumen-Kompott [KV / 12]
Dienstag	Tomatencremesuppe  [GG, ML, WZ / 12]	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree  [FI, GG, ML, SU, WZ / 2, 12]	Nasi Goreng Reispfanne mit Gemüse und Hähnchenfleisch an Currysauce  [GG, ML, SL, SO, WZ / 1, 3, 12]	Stracciatella-Creme  [ML, SO / 0]
Mittwoch	Klare Gemüsebrühe  [GG, SL, SU, WZ / 12]	Linseneintopf Mettwurst  [SL, SU / 1, 2, 12, 13]	Bunter Salatteller mit Käse und Ei dazu Baguette  [EI, GG, ML, WZ / 0]	Obstsalat  [KV / 0]
Donnerstag	Kräutercreme Suppe  [GG, ML, WZ / 12]	Nürnberger Bratwürstchen Porréegemüse in Rahm und Kartoffelpüree  [GG, ML, SU, WZ / 2, 12, 16]	Vollkorn Spiralnudeln Bolognesesoße Parmesan  [GG, ML, SL, WZ / 0]	Erdbeerjoghurt  [ML / 0]
Freitag	Hühnerbouillon mit Reis  [SL, SU / 12]	Paniertes Seelachsfilet mit 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]	Schweineroulade "Jäger-Art an Rahmsauce Mischgemüse Röstinchen  [GG, ML, SU, WZ / 12]	Rindergulasch ungarisch Butter-Kartoffeln  [SL / 12]	Kirschquark mit Schokostreuseln  [ML, SO / 0]

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