

BISTRO 125

Speiseplan 39. KW

	Fleischgericht	Vegetarisches		Vegane Tagessuppe	
Montag 26.09.22	Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Brot	Pasta mit Zucchini und Gorgonzolasoße	€ 5,50	Kartoffel-Blumenkohlsuppe mit Raz al Hanout	4,50 €
	aWz	aWz, g		k	
Dienstag 27.09.22	Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Frühlingspüree	Paella mit geschmortem Gemüse	€ 5,50	Selleriesuppe mit weißer Schokolade/Apfel-Chutney	4,50 €
	aWz, f, k	d, f, g		k, Hf	
Mittwoch 28.09.22	Leberkäse in Braten-Senf-Soße mit Röstkartoffeln und Salat	Kartoffel-Kürbis-Frittata mit Rucola-Pesto	€ 5,50	Kürbissuppe mit Pflaumen-Chutney/vegane Speck	4,50 €
	1, 3, d, g, k, m	d, g, hKa		Hf, f,k	
Donnerstag 29.09.22	Halbes Brathähnchen mit Kartoffelwedges	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	€5,50	Linsensuppe mit gegrillte Birnen/Räuchertofu/Essig	4,50 €
	aWz	aWz, d, g		f, k	
Freitag 30.09.22	Alaska-Seelachsstücke in Zitronen-Kräuterrahm mit Salzkartoffeln und Salat		€ 5,50	Tomatensuppe mit Mozzarella und Brot	4,50 €
	b, g, m			aWz, g	
Zusatzstoffe und Allergene					
1) Konservierungsstoff, 2) Farbstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Süßungsmittel Saccharin, 5) Süßungsmittel Cyclamat, 6) Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, 7) Süßungsmittel Acesulfam, 8) Phosphat, 9) geschwefelt, 10) chininhaltig, 11) koffeinhaltig, 12) Geschmacksverstärker, 13) geschwärzt, 14) gewachst, 15) genetisch verändert a) glutenhaltige Getreide (Wz – Weizen; Ro – Roggen; Ge – Gerste; Hf – Hafer), b) Fisch, c) Krebstiere, d) Eier, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milcheiweiß u. laktosehaltige Milchprodukte, h) Nüsse (Hs–Haselnuss; Man–Mandel; Wa–Walnuss; Pa–Paranuss; Pe–Pekannuss; Pi–Pistazie; Ka–Kaschunuss; Ma–Macadamianuss), k) Sellerie, m) Senf, o) Sesam, p) Sulfite, s).Lupine, t) Weichtiere					

Wir freuen uns auf ihren Besuch im **BISTRO 125** und wünschen ihnen einen Guten Appetit!

