

Speisekarte Bistro Weende

19. bis 25. August 2019

Mittagstisch von 11:30 bis 14 Uhr

| | <u>Fleisch, Fisch</u> | <u>Extragerichte</u> | <u>Vegetarisch</u> | <u>Eintopf</u> |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Montag | Tortellini-Brokkoli-Pfanne mit Käse überbacken (Rind,a1,c,g) Basilikum-Tomatensoße (a1) Salatauswahl (a1,c,g,i,j,1) | | Gemüse-Pizza (a1,g) mit Tomatensoße (a1) Salatauswahl (a1,c,g,i,j,1) | |
| Dienstag | Hackbraten (Schwein,a1-a4,c) Champignon-Rahmsoße (a1,g) Rotkohl Kroketten (a1,c) | | Pellkartoffeln mit Gemüse Kräuterquark (g) Salatauswahl (a1,c,g,i,j,1) | |
| Mittwoch | Hähnchensteak in Curry-Zwiebelsoße (a1) CousCous (a1) Salatauswahl (a1,c,g,i,j,1) | Milchreis Zimt-Zucker Apfelmus | Griechischer Salatteller mit mediterranen Anti-Pasti, Krautsalat, Kritharakisalat, eingelegtem Feta und Melone (a1,c,g,i,j,1) Fladenbrot (a1,k) | Wir empfehlen den Teller rechtzeitig vorzubestellen. |
| Donnerstag | Gefüllte Paprika (Schwein,a1-a4,c) Tomatensoße (a1) Reis Salatauswahl (a1,c,g,i,j,1) | | Nudelgratin mit Spinat, Tomaten und Käse (a1,c,g) Salatauswahl (a1,c,g,i,j,1) | |
| Freitag | Barschfilet vom Ofen-Blech (d) mit Gemüse Tomatendip (g) Kartoffelspalten Salatauswahl (a1,c,g,i,j,1) | | Kürbis-Quiche mit Gemüse-Kräuterpesto (g) Salatauswahl (a1,c,g,i,j,1) | |
| Samstag | Das Bistro öffnet heute um 10 Uhr und begrüßt Sie zu Mittagessen, Snacks, kleinen Gerichten, Kaffee und Kuchen. | | | |
| Sonntag | Das Bistro öffnet heute um 10 Uhr und begrüßt Sie zu Mittagessen, Snacks, kleinen Gerichten, Kaffee und Kuchen. | | | |

| Allergene | | | | i) Sellerie* | Zusatzstoffliste als Fußnote am Gericht | | 11) mit Süßungsmitteln | |
|------------|----------------|--------------------|--------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--|
| a) Gluten | b) Krebstiere* | g) Milch* | h4) Kaschunüsse | j) Senf* | 1) Farbstoff | 6) geschwärzt | 12) Süßungsmittel m. Phenylalaninquelle | |
| a1) Weizen | c) Eier* | h) Schalenfrüchte* | h5) Pekannüsse | k) Sesamsamen* | 2) Konservierungsstoff | 7) m. Phosphat | 13) gewachst | |
| a2) Roggen | d) Fische* | h1) Mandeln | h6) Paranüsse | l) Schwefeldioxid/Sulfid > 10 mg/kg oder 10 mg/l | 3) Antioxidationsmittel | 8) m. Milcheiweiß (b. Fleischerz.) | 14) genetisch verändert | |
| a3) Gerste | e) Erdnüsse* | h2) Haselnüsse | h7) Pistazien | m) Lupinen* | 4) Geschmacksverstärker | 9) koffeinhaltig | 15) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken (b. best. Süßungsmitteln) | |
| a4) Hafer | f) Sojabohnen* | h3) Walnüsse | h8) Macadamianüsse | n) Weichtiere* | 5) geschwefelt | 10) chininhaltig | | |

*und daraus gewonnene Erzeugnisse