

Speisekarte Bistro Weende

24. Februar bis 1. März

Mittagstisch von 11:30 bis 14 Uhr

| | <u>Fleisch, Fisch</u> | <u>Extragerichte</u> | <u>Vegetarisch</u> | <u>Eintopf</u> |
|-------------------|--|----------------------|--|----------------|
| Montag | Pfannengyros (Pute) Zaziki (g) Djuvecreis Salatauswahl (a1,c,g,i,j,1) MA 4,50 € Gäste 7,90 € | | Pizza vegetarisch mit Tomaten, Käse und Gemüse (a1,g) Salatauswahl(a1,c,g,i,j,1) MA 3,40 € Gäste 5,20 € | |
| Dienstag | Roastbeef Strindberg mit Zwiebel-Senfkruste (j) Pfefferrahmsoße (a1,g) Bohngengemüse Kroketten (a1,c) MA 4,95 € Gäste 8,50 € | | Schnittlauch-Rührei (c) Möhren-Rahmgemüse (a1,f) Kartoffeln MA 3,40 € Gäste 5,20 € | |
| Mittwoch | Jäger-Schnitzel vom Schinken (Schwein,a1,c,g) Champignonsoße (a1,g) Pommes Frites Salatauswahl(a1,c,g,i,j,1) MA 4,50 € Gäste 7,90 € | | Pasta-Gratin mit Tomaten und Mozzarella (a1,c,g) Salatauswahl(a1,c,g,i,j,1) MA 3,40 € Gäste 5,20 € | |
| Donnerstag | Kartoffeleintopf mit Würstcheneinlage (2,3,7) MA 3,40 € Gäste 5,20 € | | Kohlroulade vegetarisch gefüllt (a1,c,f) vegetarische braune Soße (a1) Kartoffeln Salatauswahl(a1,c,g,i,j,1) MA 3,40 € Gäste 5,20 € | |
| Freitag | Lachsfilet mit Spinat im Blätterteig (1,a1,d,g) Estragon-Senfsoße (a1,g,i) Reis Salatauswahl(a1,c,g,i,j,1) MA 4,50 € Gäste 7,90 € | | Vegetarische Polenta -Gemüsepfanne (g) mit Tomaten-Kräuter-Sud Salatauswahl (a1,c,g,i,j,1) MA 3,40 € Gäste 5,20 € | |
| Samstag | Das Bistro öffnet heute um 12.00 bis 17.00 Uhr und begrüßt Sie zu Snacks, kleinen Gerichten, Kaffee und Kuchen. | | | |
| Sonntag | Das Bistro öffnet heute um 12.00 bis 17.00 Uhr und begrüßt Sie zu 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