

Speisekarte Bistro Weende

vom 4. bis 10. Februar 2019

Mittagstisch von 11:30 bis 14 Uhr

	<u>Fleisch, Fisch</u>	<u>Extragerichte</u>	<u>Vegetarisch</u>	<u>Eintopf</u>
Montag	<p>Würstchenragout in Currysoße mit Mais, Zwiebeln und Bohnen (a1,c,f,i) Pommes Frites Salatauswahl (a1,c,g,i,j,1) MA 4,20 Gäste 7,50</p>		<p>Käse-Porreesoße (a1,g) mit Nudeln (a1,c) Salatauswahl (a1,c,g,i,j,1) MA 3,40 Gäste 5,20</p>	
Dienstag	<p>Schnitzel (Schwein) mit Röstzwiebelkruste (a1-a4,g,1) Paprikarahmsoße (a1) Djuvec-Reis Salatauswahl (a1,c,g,i,j,1) MA 4,50 Gäste 7,90</p>		<p>Überbackene Süßkartoffel (g) mit Kräuterquark (g) Salatauswahl (a1,c,g,i,j,1) MA 3,40 Gäste 5,20</p>	
Mittwoch	<p>Falscher Hase (Schwein,a1-a4,c) mit Bratensoße (a1) Rotkohlgemüse Kartoffelklöße (2,3,5) MA 4,50 Gäste 7,90</p>	<p>Red Snapper gebraten (a1,d) mit Gurkenrelish und mariniertem Apfel Kurkuma-Reis Salatauswahl (a1,c,g,i,j,1) MA 5,50 Gäste 8,50</p>	<p>Reis-Champignonauflauf (g) mit Tomatensoße (a1) Salatauswahl (a1,c,g,i,j,1) MA 3,40 Gäste 5,20</p>	
Donnerstag	<p>Wirsingroulade mit Putenfleisch (a1,f) mit Senfsoße (a1, j) Sauerkraut Kartoffeln MA 4,20 Gäste 7,50</p>		<p>Tomateneintopf mit Gemüse und Reis (a1) Roggenbrot (a1,a2) MA 3,00 Gäste 4,50</p>	
Freitag	<p>Fischfilet Mediterran in Tomaten-Gemüsesud (d) Quinoa Salatauswahl (a1,c,g,i,j,1) MA 4,50 Gäste 7,90</p>		<p>Veganer Nudel-Gemüseauflauf Salatauswahl (a1,c,g,i,j,1) MA 3,40 Gäste 5,20</p>	
Samstag	Das Bistro öffnet heute um 10 Uhr und begrüßt Sie zu Snacks, kleinen Gerichten, Kaffee und Kuchen.			
Sonntag	Das Bistro öffnet heute um 10 Uhr und begrüßt Sie zu Snacks, kleinen Gerichten, Kaffee und Kuchen. Jeden Sonntag: Frisch gebackene Waffeln mit Vanilleeis! (Mittagstisch siehe Tagesangebot)			

<u>Allergene</u>				<u>i) Sellerie*</u>	<u>Zusatzstoffliste als Fußnote am Gericht</u>		<u>11) mit Süßungsmitteln</u>
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