



**Speiseplan Bistro KW 51  
17.12.2018 - 21.12.2018**

KW 55

**Betriebsstätte**

Wenn Sie Fragen haben, rufen Sie uns bitte an:  
04241 - 9301 1076

**Menü 1 aus der Großküche in Sulingen für 4,20 Euro**

**Menü 2 vom Bistroteam für Sie zubereitet und kostete  
individuell nach Aufwand und Qualität.**

KH:  
Fett:  
Eiw.:  
Kcal:

**Montag**

Fischauflauf "Bordelaise" mit Tomatensoße, Reis und Gurkensalat, danach ein Dessert  
(2,3,4,9,10,16,24,a,b,c,d,f,g,i,j,n)

Feuriger Spätzletopf mit Hackfleisch und Dessert  
5,20 Euro  
(13,15,24,a,c,g)

KH: 60.6 g  
Fett: 23.6 g  
Eiw.: 31.10 g  
Kcal: 584

KH: 102.0 g  
Fett: 22.1 g  
Eiw.: 38.78 g  
Kcal: 777

**Dienstag**

Kohlroulade mit Kartoffeln und brauner Soße, danach ein Dessert  
(2,3,4,5,8,13,14,16,24,a,c,f,g,i,j,l)

Eingelegter Brathering mit einem klaren Schnittlauch- Kartoffelsalat und Dessert  
5,50 Euro  
(2,10)

KH: 49.4 g  
Fett: 18.7 g  
Eiw.: 18.32 g  
Kcal: 445

KH: 38.5 g  
Fett: 84.9 g  
Eiw.: 24.06 g  
Kcal: 1010

**Mittwoch**

Heißer Milchreis mit Zimt und Zucker, Birnenkompott  
(3,10,13,15,16,25,g)

Rehragout "Mediterran" mit Gnocchies und Preiselbeeren,  
Dessert 7,50 Euro

KH: 57.9 g  
Fett: 19.7 g  
Eiw.: 17.90 g  
Kcal: 482

KH: 31.3 g  
Fett: 10.0 g  
Eiw.: 3.89 g  
Kcal: 234

**Donnerstag**

Paniertes Schweinschnitzel mit Bratensauce, Salzkartoffeln, Möhrengemüse und Dessert  
(1,2,3,4,5,8,9,10,13,15,16,22,24,25,a,c,f,g,i,j,l)

Lyoner-Nudelaufwurf,  
dazu ein Bohnensalat und Dessert 5,50 E  
(1,2,3,9,10,15,g)

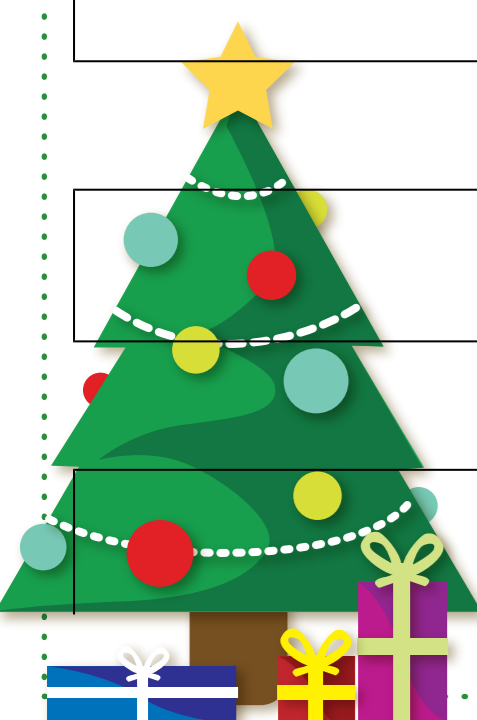
KH: 60.3 g  
Fett: 30.1 g  
Eiw.: 40.01 g  
Kcal: 678

KH: 79.4 g  
Fett: 41.5 g  
Eiw.: 34.05 g  
Kcal: 830

**Freitag**

Entenbrust mit Geflügelsoße, Rotkohl und Semmelknödel,  
danach ein Dessert  
(1,2,4,8,9,10,13,15,16,24,25,a,c,f,g,i,j)

Ungarischer Hirtentopf mit Linsen und Krakauer und ein  
Dessert  
4,20 Euro





(s1,3,15,17,24,25,a,g,i)

KH: 16.2 g  
Fett: 33.6 g  
Eiw.: 38.73 g  
Kcal: 520

KH: 26.3 g  
Fett: 4.7 g  
Eiw.: 12.98 g  
Kcal: 203

Nach jedem Gericht

gibt es, täglich wechselnd,

ein Dessert!

KH:  
Fett:  
Eiw.:  
Kcal:

KH:  
Fett:  
Eiw.:  
Kcal:

KH:  
Fett:  
Eiw.:  
Kcal:

Zusatzstoffe: s1-Schweinefleisch, 1-mit Farbstoff, 2-mit Konservierungsstoff, 3-mit Antioxidationsmittel, 4-mit Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 8-mit Phosphat, 9-mit Süßungsmittel(n), 10-mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n), 13-mit Milcheiweiß, 14-mit Eiklar, 15-unter Verwendung von Milch, 16-unter Verwendung von Sahne, 17-mit Nitritpökelsalz, 22-mit Milchpulver, 24-mit Stärke, 25-mit Pflanzeneiweiß

Allergene: a-Gluten, b-Krebse, c-Eier, d-Fisch, f-Soja, g-Milch, i-Sellerie, j-Senf, l-SO2, n-Muscheln

keine Freigabe





Speise / Komponente	Allergene									
Fischaufbau "Bordelaise" mit Tomatensoße, Reis und Gurkensalat, danach ein Dessert										
Fischpfanne "Paella"										
Tomatenrahmsauce										
Butterreis										
Feuriger Spätzletopf mit Hackfleisch und Dessert 5,20 Euro										
Feuriger Spätzletop										
Kohlroulade mit Kartoffeln und brauner Soße, danach ein Dessert										
Kohlroulade										
Jägerrahmsauce										
Salzkartoffeln										
Heißer Milchreis mit Zimt und Zucker, Birnenkompott										
Heißer Milchreis mit Zimt und Zucker										
Paniertes Schweinschnitzel mit Bratensauce, Salzkartoffeln, Möhrengemüse und Dessert										
Paniertes Schweinschnitzel										
Bratensauce										
Salzkartoffeln										
Möhrengemüse										
Lyoner-Nudelaufbau, dazu ein Bohnensalat und Dessert 5,50 E										
Lyoner-Nudelaufbau										
Entenbrust mit Geflügelsoße, Rotkohl und Semmelknödel, danach ein Dessert										
Geflügelsauce										
Semmelknödel										
Ungarischer Hirtentopf mit Linsen und Krakauer und ein Dessert 4,20 Euro										
Ungarischer Hirtentopf										

Gluten 
 Krebse 
 Eier 
 Fisch 
 Soja 
 Milch 
 Sellerie 
 Senf 
 SO<sub>2</sub> SO<sub>2</sub>
 Muscheln

