


BISTRO 125

Speiseplan 34. KW

	Vegane Tagessuppe		Vegetarisches		Fleisch / Fisch	
Montag 18.08.25	Gelbe Erbsensuppe mit Chorizo-Tofu und Lauchöl	4,80 €	Nudel-Gemüse-Auflauf mit Tomatensoße	6,05 €	Hühnersuppe mit Kokosmilch, Asia-Gemüse und Brötchen	6,70 €
			aWz, d, g		aWz	
Dienstag 19.08.25	Minestrone mit Basilikum und Kartoffeln	4,80 €	Auberginen-Gemüse mit Kartoffel-Tomaten- Ragoût	6,05 €	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln	6,70 €
			-		g	
Mittwoch 20.08.25	Eintopf aus weißen Bohnen mit gebackenen Süßkartoffeln und Fenchel	4,80 €	Cremiger Dinkelreis mit Schmorgemüse	6,05 €	Hähnchenschenkel mit Paprika-Mais-Gemüse und Reis	6,70 €
			aWz, g		-	
Donnerstag 21.08.25	Tomaten-Paprika- Schmortopf mit Knoblauchbrot	4,80 €	Kartoffel-Zucchini- Gratin mit Pesto Rosso	6,05 €	Penne mit Wurstgulasch und Reibekäse	6,70 €
			d, g, hKa		1, 3, 8, aWz, g, k, m	
Freitag 22.08.25	Linteneintopf mit Räuchertofu und Brot	4,80 €	Vegetarische Moussaka mit Tomatensauce und Blattsalaten	6,05 €	Matjesfilet Hausfrauenart mit Kartoffeln	6,70 €
	2,aWz,aRo,f,k				4, b, d, g, m	

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!



Wir behalten uns Änderungen in unserem Mittagsangebot vor!