






Speiseplan Bistro in der Medizin

17. März 2025 bis 23. März 2025

Montag	1 Paar Wienerle ^{2,4,8,J,K} Bio-Linsengemüse ^{3,I,J,K} Spätzle ^{A,D,D1} Ri, Sc	
Dienstag	Cous-Cous mit Tofu ^{2,3,D,J,K,M} Reis Blattsalat ^{3,9,A,D,D1,G,I,K}	
Mittwoch	Hähnchenbrustfilet ^{D,D1,J} Bratensoße Bio-Bulgur ^{D,D1,J} Blumenkohl Ge	
Donnerstag	Quark-Griess-Auflauf ^{3,A,D,D1,G} Sauerkirschsoße ¹ Blattsalat ^{3,9,A,D,D1,G,I,K} 	
Freitag	Fischfilet gedünstet ^{C,D,D3,J} (Seelachs) weiße Kräutersoße ^{8,A,G} Bio-Kartoffeln Marktgemüse Fi	
Samstag	Truthahnschnitzel Geflügelsoße ⁸ bunte Nudeln ^{D,D1} Blattsalat ^{3,9,A,D,D1,G,I,K} Ge	bunte Nudeln ^{D,D1} Tomatensoße "mediterran" ger. Hartkäse 32% ^{2,A,G} Kohlrabi 
Sonntag	Schweinebraten gefüllt ^{4,8,A,D,D1,D2,K} Rahmsoße ^G Kartoffelpüree ^G Romanesco Sc	Tortellini Ricotta+Spj ^{A,D,D1,G,nat} Pesto-Käsesoße ^{8,G,H,H4} Romensco 

Das Team vom Casino wünscht Ihnen einen guten Appetit !

Beilage Kartoffeln aus Bioanbau. DE-ÖKO-005



B= BIO, F= Fisch, G= Geflügel, K= Kalb, L= Lamm, R= Rind, S=Schwein, V= Vegetarisch, W= Wild

Eine Legende der verwendeten Zusatzstoffe sowie der Allergene steht in einem separatem Aushang zur Verfügung.

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN