







# Speiseplan Bistro in der Medizin

**18. November 2024 bis 24. November  
2024**

|                   |  |   |
|-------------------|--|---|
| <b>Montag</b>     | Spaghetti <sup>D,D1</sup><br>Soße "Carbonara" <sup>2,3,8,G</sup><br>ger. Hartkäse 32% <sup>2,A,G</sup><br>Blattsalat <sup>3,9,A,D,D1,G,I,K</sup><br>Sc   |   |
| <b>Dienstag</b>   | Rote Bete Puffer <sup>D,D1</sup><br>Bio-Kartoffeln<br>Spinat <sup>G</sup><br>  |   |
| <b>Mittwoch</b>   | Truthahnschnitzel<br>Estragonsoße<br>Bandnudeln <sup>D,D1</sup><br>Broccoli<br>Ge  |   |
| <b>Donnerstag</b> | Bio-Gnocchi mit Gemüse <sup>A,D,D1</sup><br>Kürbissoße <sup>8,A,G,K</sup><br>Blattsalat <sup>3,9,A,D,D1,G,I,K</sup><br> |   |
| <b>Freitag</b>    | Seelachsfilet in Kartoffelpanade<br>Remouladensoße <sup>3,A,K</sup><br>Bio-Kartoffeln<br>Blattsalat <sup>3,9,A,D,D1,G,I,K</sup><br>Fi  |   |
| <b>Samstag</b>    | Gaisburger Eintopf <sup>J</sup><br>Spätzle <sup>A,D,D1</sup><br>Roggenbrötchen <sup>D,D1,D2,D3</sup><br>Ri   | 3 süße Pfannkuchen <sup>8,A,D,D1,G</sup><br>Sauerkirschzimtsoße <sup>1</sup><br>Blattsalat <sup>3,9,A,D,D1,G,I,K</sup><br> |
| <b>Sonntag</b>    | Eingema. Kalbfleisch <sup>8,A,D,D3,G,J</sup><br>Kartoffelpüree <sup>G</sup><br>Kohlrabi-Karotten<br>Ka   | Polentaschnitte <sup>G,J</sup><br>Tomatensoße<br>Kohlrabi-Karotten<br>   |

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