

## Bistro - Wochenmenü 29.11.21 bis 10.12.21



	A		B		C	
<b>Mo.</b> 29.11.21	Putenschnitzel mit Frühlingsgemüse (a1) und Salzkartoffeln, Apfelmus (3)	<input type="checkbox"/>	Vanillegrieß mit Zimt & Zucker, Apfelmus (3)	<input type="checkbox"/>	Schichtkohl (a1,7) mit Salzkartoffeln, Obst	<input type="checkbox"/>
<b>Di.</b> 30.11.21	Grüne Erbsenkartoffelsuppe (g,j) mit Brot (a1), Obst	<input type="checkbox"/>	Makkaroni (a1) mit Tomaten-Gemüseragout (a1), Obst	<input type="checkbox"/>	Hähnchenbrust in Käse-Tomatensoße (a1,g ), bunter Salat und Salzkartoffeln, Obst	<input type="checkbox"/>
<b>Mi.</b> 01.12.21	Kasselerbraten (a1) mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln, Rote Grütze mit Vanillesoße(g,1)	<input type="checkbox"/>	Lauch-Käsesuppe mit veg. Hackfleisch(g,i) und Brot (a1), Rote Grütze mit Vanillesoße(g,1)	<input type="checkbox"/>	Bratwurst (7) mit Honig-Senfsoße (a1), Sauerkraut und Salzkartoffeln, Dessert	<input type="checkbox"/>
<b>Do.</b> 02.12.21	Pan. Lachsfilet (a1,c) mit Kräutersoße (a1),Rohkost und Salzkartoffeln, Erdbeerjoghurt	<input type="checkbox"/>	Gemüsebagel (a1,2,i) mit Paprika-Lauchsoße (a1) Gurkensticks und Salzkartoffeln, Erdbeerjoghurt	<input type="checkbox"/>	Schweinerückensteak mit Rahmchampignons (a1) bunter Rohkost und Salzkartoffeln, Getränk	<input type="checkbox"/>
<b>Fr.</b> 03.12.21	Möhreneintopf (a1,7) mit Mehrkornbrötchen (a2), Obst	<input type="checkbox"/>	Chinapfanne (f,i) mit Reis, Obst	<input type="checkbox"/>	Boulette (7, a1, c) mit Leipziger Allerlei (a1) und Salzkartoffeln, Obst	<input type="checkbox"/>
<b>Mo.</b> 06.12.21	Gemüsebällchen mit Kräuter-Sahne-Soße (a1,g) , Rohkost und Salzkartoffeln, Pfirsichkompott	<input type="checkbox"/>	Makkaroni (a1) mit Tomaten-Käsesoße(a1) Pfirsichkompott	<input type="checkbox"/>	Hühnerfrikassee (a1) mit Reis, Obst	<input type="checkbox"/>
<b>Di.</b> 07.12.21	Hokifischfilet mit Dillsoße (a1), Rohkost und Salzkartoffeln, Kirschjoghurt (g)	<input type="checkbox"/>	Eierfrikassee (a1,g) mit Erbsen & Möhren Salzkartoffeln, Kirschjoghurt (g)	<input type="checkbox"/>	Schweinebraten (a1) mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln, Dessert	<input type="checkbox"/>
<b>Mi.</b> 08.12.21	Pan Cake mit Vanillesoße (1), Obst	<input type="checkbox"/>	Vegetarische Bolognese (a1) mit Spaghetti (a1), Obst	<input type="checkbox"/>	Kochklops in Kapernsoße (7, a1) Möhrensalat und Salzkartoffeln, Obst	<input type="checkbox"/>
<b>Do.</b> 09.12.21	Pan. Hähnchenschnitzel (a1,c) mit Mischgemüse (a1,g) und Salzkartoffeln, Schokopudding mit Vanillesoße (g)	<input type="checkbox"/>	Gemüsegulasch (Möhre,Zucchini,Paprika)(a1) mit Salzkartoffeln, Schokopudding mit Vanillesoße (g)	<input type="checkbox"/>	Spaghetti a la Bolognese (a1), Getränk	<input type="checkbox"/>
<b>Fr.</b> 10.12.21	Szegediner Gulasch (a1,7) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, Obst	<input type="checkbox"/>	Kartoffel-Lauchcremesuppe (g,i) mit Röstzwiebeln und Vollkornbrot (a2), Obst	<input type="checkbox"/>	Hähnchenschenkel mit Rahmsoße (a1,g ), Rotkohl und Salzkartoffeln, Obst	<input type="checkbox"/>

**X** Bei wöchentlicher Bestellung einfach ankreuzen und unserem Mitarbeiter mitgeben, gerne auch per Fax unter 03307/ 4701-52 oder Direktabgabe im Bahn & Bistro!!!

Wir liefern das Mittagessen zu Ihnen nach Hause im gesamten Stadtgebiet Zehdenick für nur 4,50 €, Bestellungen spätestens bis 10:00 Uhr unter 0171/ 5578229 im Bahn & Bistro!!!  
Bei eigener Abholung des Mittagessens beim Bahn & Bistro bezahlen Sie nur 4,20 € je Menü!!!

(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsmittel, (3) mit Antioxydationsmittel, (4) Geschmacksverstärker, (5) gewachst, (6) mit Phosphat (7) mit Schweinefleisch; Allergene Inhaltsstoffe (a-n) Zuordnung siehe Aushang, Pasta ist in Bio-Qualität, Änderungen vorbehalten!

