

Bistro E 3

Unsere Öffnungszeiten: Frühstück: 8:00 Uhr - 10:00 Uhr • Mittag: 11:30 Uhr - 13:30 Uhr

	Mo 13.09.2021	Di 14.09.2021	Mi 15.09.2021	Do 16.09.2021	Fr 17.09.2021
Tradition	Linseneintopf Kasseler Mischbrot	Rindergulasch in Rotwein-Preiselbeersauce Rotkohl Kartoffelklöße	Putengeschnetzeltes "Gyros Art" Gemüserais Kartoffelklöße	Sächsischer Mutzbraten an Bratensauce mit deftigem Sauerkohl dazu Semmelknödel	Gedünstetes Seelachsfilet Risotto Zitronenbuttersoße zweierlei Möhrengemüse
	1149 kcal 4827 kJ 134 g Fett 15100 mg ges. Fs 39883 mg Zucker 19589 mg Salz 0 BE	661 kcal 2787 kJ 121 g Fett 6227 mg ges. Fs 31475 mg Zucker 18912 mg Salz 0 BE	495 kcal 2091 kJ 19 g Fett 3320 mg ges. Fs 4223 mg Zucker 3249 mg Salz 0 BE	676 kcal 2843 kJ 131 g Fett 13475 mg ges. Fs 7839 mg Zucker 13359 mg Salz 0 BE	645 kcal 2717 kJ 116 g Fett 8867 mg ges. Fs 12212 mg Zucker 9876 mg Salz 0 BE
Vital	Vegetarische Paprikaschote Butterreis Rahmsoße	Spirellis mit Waldpilzsahne-Sauce und geriebenen Gouda	gebackener Camembert mit Preiselbeerkonfitüre Eisbergsalat Joghurt dressing	Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Sauce Hollandaise und Reibekäse dazu frischer Friseesalat	unsere Küchencheffin empfehle!!!
	475 kcal 2006 kJ 11 g Fett 5803 mg ges. Fs 8351 mg Zucker 19911 mg Salz 0 BE	765 kcal 3223 kJ 25 g Fett 13169 mg ges. Fs 4275 mg Zucker 10 mg Salz 0 BE	894 kcal 3731 kJ 157 g Fett 12983 mg ges. Fs 11124 mg Zucker 3376 mg Salz 0 BE	648 kcal 2698 kJ 143 g Fett 13434 mg ges. Fs 20251 mg Zucker 6899 mg Salz 0 BE	0 kcal 0 kJ 0 g Fett 0 mg ges. Fs 0 mg Zucker 0 mg Salz 0 BE
Genuss	Bowl mit Basmatireis Blattsalate Zwiebelringe Tomaten und Thunfisch	Bowl mit Basmatireis Blattsalate Zwiebelringe Tomaten und Thunfisch	Bowl mit Basmatireis Blattsalate Zwiebelringe Tomaten und Thunfisch	Bowl mit Basmatireis Blattsalate Zwiebelringe Tomaten und Thunfisch	Bowl mit Basmatireis Blattsalate Zwiebelringe Tomaten und Thunfisch
	354 kcal 1488 kJ 12 g Fett 2682 mg ges. Fs 3408 mg Zucker 4275 mg Salz 0 BE	354 kcal 1488 kJ 12 g Fett 2682 mg ges. Fs 3408 mg Zucker 4275 mg Salz 0 BE	354 kcal 1488 kJ 12 g Fett 2682 mg ges. Fs 3408 mg Zucker 4275 mg Salz 0 BE	354 kcal 1488 kJ 12 g Fett 2682 mg ges. Fs 3408 mg Zucker 4275 mg Salz 0 BE	354 kcal 1488 kJ 12 g Fett 2682 mg ges. Fs 3408 mg Zucker 4275 mg Salz 0 BE

Über unser Dessertangebot informieren wir Sie tagesaktuell in unserem Betriebsrestaurant.

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 8 mit Phosphat, 9 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)

Allergene:

20 enthält glutenhaltiges Getreide-erzeugnisse, 20G Getreide, 20H Hafer, 20R Roggen, 20W Weizen, Dinkel, Khornasan-Weizen, 21 enthält Fisch-erzeugnisse, 23 enthält Eier-erzeugnisse, 25 enthält Soja-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 27 enthält Schalenfrüchte-erzeugnisse, 27Ma Mandeln, 28 enthält Sellerie-erzeugnisse, 29 enthält Senf-erzeugnisse, 30 enthält Sesamsamen-erzeugnisse, 31 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite, 32 enthält Lupine (* = Allergene können in Spuren enthalten sein)



MSC-Zertifizierung
ASC-Zertifizierung DGE-Zertifizierung

EU-Zulassung nach VO (EG) 853

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speisenausgabe.

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten.