

BISTRO

am Standort Rheine

Wochenplan vom 11.11. – 15.11.2024

Dessert: Quarkspeise mit winterlicher Beerengrütze 2,20€^{18,24}

Jetzt mittwochs

Pommes frites m. Mayo od. Ketchup, dazu ein Softdrink (Cola, Fanta, Sprite) 5,00 €

Mantaplatte mit einem Softdrink 8,00 €

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Grünkohleintopf mit Mettendchen 6,80 € 2,3,18,19,24,25	Pfefferspießbraten mit Rotkohl und Kartoffelklöße 7,50 € 15,18,19,24,25,26	Rahmgulasch vom Rind mit Wirsinggemüse und Spätzle 7,60€ 18,24,25,15,26	Hähnchen Cordon bleu mit Marktgemüse und Kroketten 7,60 € 15,18,24,25	Tilapiafilet mit Senfsoße, Salzkartoffeln und Gurkensalat 6,90 € 16,18,19,24,26
vegetarisch	vegetarisch	vegetarisch	vegetarisch	vegetarisch
Grünkohleintopf mit Kichererbsenbällchen 6,80 € 18,19,24,25	Kartoffel – Ratatouille mit gebackenen Hirtenkäse, Salat – Topping 6,70 € 18,21,25,26	Nudeln mit Tomaten – Auberginen Soße, Artischocken und Mozzarella 6,80 € 15,18,24,25	Gnocchi – Spitzkohlpfanne mit braunen Champignons und Kresse 6,60 € 15,18,24,26	Gemüse – Lasagne 6,10 € 15,18,24,25

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalainquelle, 13 gewachst, 14 mit Taurin

Allergene

15 Eier, 16 Fisch, 17 Lupinen, 18 Milch / Laktose, 19 Senf, 20 Erdnüsse, 21 Sesam, 22 Soja, 23 Schalenfrüchte / Nüsse, 24 Glutenhaltiges Getreide/Weizen, 25 (Knollen) Sellerie, 26 Schwefeldioxid / Sulfite, 27 Krebstiere, 28 Weichtiere, 29 sonstiges

Öffnungszeiten:

Frühstück: 9:00 Uhr – 9:45 Uhr

Mittagessen: 12:00 Uhr – 13:30 Uhr