

BISTRO

am Standort Rheine

Wochenplan vom 25.11. – 29.11.2024

Dessert: **Spekulatius – Tiramisu im Glas mit Winterpflaumen 2,20€** ^{18,23,24}

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
Spaghetti mit italienischer Hackfleischsauce, Reibkäse und Salat – Topping 6,90 € ^{15,18,24,25,26}	Bratwurstschnecke mit brauner Zwiebelsauce, Rotkohl, Kartoffel – Kräuter Püree 6,80 € ^{18,19,24}	Hähnchenbrust mit Frischkäsefüllung, Sellerie – Steckrübengemüse, und Tagliatelle 7,60 € ^{15,18,24,25}	Kibbelinge mit Joppiesauce, Pommes frites und Tomaten – Gurkensalat 7,60 € ^{15,16,18,24,26}	Grünkohleintopf mit Mettendchen 6,70 € ^{2,3,19,24,25}
vegetarisch	vegetarisch	vegetarisch	vegetarisch	vegetarisch
Spaghetti mit vegetarischer Hackfleischsauce, Reibkäse und Salat – Topping 6,90 € ^{15,18,22,24,25,26}	Rucola – Ravioli mit Ofengemüse, Tomatensugo und Gartenkresse 6,50 € ^{15,18,24,25}	Kohlrabi - Schnitzel mit Kräuter- Käsesauce, glasierte Rote Beete, Tagliatelle 6,80 € ^{15,18,24}	Ratatouille – Nudel – Auflauf mit Hirtenkäse überbacken 6,40 € ^{15,18,24,25}	cremige Gemüsepüreesuppe mit geröstete Brotwürfeln und vegetarischen Bockwurstscheiben 5,80 € ^{18,22,24,25}

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