

# BISTRO

am Standort Rheine

Wochenplan vom 06.01.2025 – 10.01.2025

Dessert: Joghurt – Quarkcreme mit Beeren 2,20 €<sup>18,23,24</sup>

**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
Erbensuppe mit Majoran und Mettendchen 5,90 € 2,3,19,24,25	Hackfleischlasagne mit Salat 6,20 € 15,18,24	gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Bouillonkartoffeln und Rote Beete Salat 7,60 € 18,24,25,26	gefüllte Hähnchenbrust auf Rahmwirsing mit Herzoginkartoffeln 7,50 € 15,18,24,25	Frikadelle unter der Zwiebelkruste mit Gemüse und Kartoffelpüree 6,80 € 15,18,19,24,25
<b>vegetarisch</b>	<b>vegetarisch</b>	<b>vegetarisch</b>	<b>vegetarisch</b>	<b>vegetarisch</b>
Erbensuppe mit Majoran und vegetarischer Bockwurst 5,90 € 19,22,24,25	cremige Polenta mit geröstetem Rosenkohl und Nüssen, Salat 6,50 € 18,25,26	One - Pot - Mie - Pasta mit Kokos, Ingwer und Koriandergrün 6,80 € 15,18,21,23,24,25	gebackener Sellerie mit süßen Zwiebeln und Mandeln, Smashed Potatoes, Salat – Topping 6,80 € 18,23,24,25,26	Gemüseintopf mit Parmesan – Cracker 5,70 € 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