










Speiseplan Bistro in der Medizin

19. Januar 2026 bis 25. Januar 2026

Montag	Eingemachtes Kalbfleisch mit Kartoffelpüree ^G und Kohlrabi-Karotten Ka	Polentaschnitte ^{G,J} mit Tomatensoße und Kohlrabi-Karotten 
Dienstag	Linsen ^{1,3,I,J} mit Spätzle ^{A,D,D1} und Wienerle Sc	Rote Beete Gnocchi ^{A,D,D1,G} mit Gorgonzolasauce ^{1,2,3,4,8,G} und Walnüssen 
Mittwoch	Schlemmerfilet "Bordelaise" ^{3,C,D1} mit Gemüse-Zartweizen ^{3,J} und heller Kräutersauce Fi	Spaghetti ^{D,D1} mit Linsen-Bolognese ^{3,J} 
Donnerstag	Chili con carne ^{1,10,12,2,3,4,6,7,8,9,A,B,C,D,D1,D2,D3,D4,D5,D6,E,F,G, H,H1,H2,H3,H5,H6,H7,I,J,K,L,M,N} mit Reis Ri, Sc	Kürbis-Kartoffel-Auflauf ^{3,8,A,G,J} mit heller Kräutersoße 
Freitag	Piccata Milanese mit Tomatensoße und Nudeln ^{D,D1} Ge	Vegetarischer Bohneneintopf ^J mit Reis 
Samstag	Irish Stew ^{1,10,12,2,3,4,7,8,9,D,D1,D2,D3,D4,I,J,K} La, Ri	Ravioli mit Käsefüllung und Tomatensoße 
Sonntag	Truthahnschnitzel mit Geflügelsoße ⁸ und bunten Nudeln Ge	bunte Nudeln ^{D,D1} mit Tomatensoße "mediterran" und Kohlrabi 

Das Team vom Casino wünscht Ihnen einen guten Appetit !

Beilage Kartoffeln aus Bioanbau. DE-ÖKO-005



B= BIO, F= Fisch, G= Geflügel, K= Kalb, L= Lamm, R= Rind, S=Schwein, V= Vegetarisch, W= Wild

Eine Legende der verwendeten Zusatzstoffe sowie der Allergene steht in einem separatem Aushang zur Verfügung.

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN