










# Speiseplan Bistro in der Medizin

**27. April 2026 bis 03. Mai 2026**

<b>Montag</b>	Hühnerfrikassee <sup>8,G</sup> mit bunten Nudeln Ge	Gemüsefrikadelle <sup>A,D,D1</sup> mit Zwiebelsauce <sup>2,D,D1,G,J</sup> , Kartoffelpüree <sup>G</sup> und Bayrisch Kraut <sup>3,I</sup> 
<b>Dienstag</b>	Fleischkäse <sup>2,3,8,D,G,J,K</sup> mit Kartoffeln, Karotten und Bratenjus Sc	Käsespätzle <sup>A,D,D1,D5,G</sup> mit Jus <sup>5,I</sup> 
<b>Mittwoch</b>	Calamares im Backteig <sup>A,C,D,D1</sup> dazu Kartoffeln und Aioli-Sauce <sup>9,A,D,D1,G,K</sup> Fi	Karotten-Sesamstick <sup>D,D1,L</sup> mit Dinkel <sup>D,D1</sup> , Erbsen und Süß Sauer Sauce <sup>1,2,3,9,D,M</sup> 
<b>Donnerstag</b>	Burger mit Kartoffelwedges Ge	Kartoffelpuffer mit Apfelmus <sup>3</sup> 
<b>Freitag</b>	Fischfilet gedünstet <sup>C,J</sup> (Seelachs) mit weißer Kräutersoße, Bio-Bulgur <sup>D,D1,J</sup> und Fingermöhren Fi	2 Kartoffeltaschen <sup>3,G</sup> mit weißer Kräutersoße und Fingermöhren 
<b>Samstag</b>	Kartoffelsuppe mit Geflügelwienerte und Roggenbrötchen <sup>D,D1,D2,D3</sup> Ge, Ri	Milchreis <sup>G</sup> mit Sauerkirschsoße <sup>1</sup> 
<b>Sonntag</b>	Rindergulasch <sup>2</sup> mit Kartoffelpüree <sup>G</sup> und Marktgemüse Ri	2 Pfannkuchen <sup>8,A,D,D1,G</sup> mit Bechamelsoße <sup>8,G</sup> und Marktgemüse 

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

