

Menüplan

Bistro im Friedenshaus Forst

Woche vom 12.08.-18.08.2019 12.00-13.00Uhr

Montag	Menü 1	Milchreis _{a)g)} mit Zucker und Zimt ; Apfelmus	3,45 €
	Menü 2	Kohlrübeneintopf mit Schweinefleisch; Apfelmus	3,45 €
Dienstag	Menü 1	Weißer Bohneneintopf _{a)} mit Kasselerfleisch ₃₎ ; Vanillepudding _{a)d)f)g)h)}	3,45 €
	Menü 2	Bratklops _{a)} mit Porreegemüse und Püree _{a)g)m)k)d)} , Vanillepudding _{a)g)d)f)h)}	4,35 €
Mittwoch	Menü 1	Hähnchenleberragout _{a)} mit Kartoffelpüree _{a)d)m)k)g)} , Fruchtcocktail	4,35 €
	Menü 2	Hörnchennudelsuppe _{k)a)} mit Hühnerfleisch; Fruchtcocktail	3,45 €
Donnerst.	Menü 1	Saure Eier _{d)} mit Petersilienkartoffeln _{a)} und grüner Salat	4,35 €
	Menü 2	Rosenkohleintopf _{k)a)} mit Schweinefleisch, grüner Salat	3,35 €
Freitag	Menü 1	Fischfilet _{b)} auf Gemüsebett _{k)} mit Dillsoße _{a)} , Kartoffelpüree _{a)d)m)k)g)} , Banane	4,35 €
	Menü 2	Leipziger Allerlei-Eintopf mit Schweinefleisch _{k)a)} , Banane	3,45 €
Samstag	Menü 1	Kräuterquark _{g)} mit Salzkartoffeln _{a)} ; Doppeldeckerpudding ₂₎	4,35 €
	Menü 2	Porreeeintopf _{a)} mit Schweinefleisch; Doppeldeckerpudding ₂₎	3,45 €
Sonntag	Menü 1	Sauerbraten _{a)} mit Klößen _{a)d)} und Rotkohl ; Birnenkompott	4,35 €
	Menü 2	Truthahnragout _{a)} mit Champignons und Kartoffelpüree _{a)d)m)k)g)} ; Birnenkompott	4,35 €
<p>Wir wünschen Guten Appetit!!!</p>			

Zugelassene Stoffe nach der Zusatz u. Zulassungsverordnung: 1. mit Konservierungsstoff, 2. Farbstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Süßungsmittel Sacharin, 5. Süßungsmittel Cylamat, 6. Süßungsmittel Aspartam, 7. Süßungsmittel Acesulfam, 8. Phosphat, 9. geschwefelt, 10. chininhaltig, 11. koffeinhaltig, 12. Geschmacksverstärker, 13. geschwärzt, 14. gewachst, 15. gentechnisch verändert. Allergen: a) glutenhaltig, b) Fisch, c) Krebstiere, d) Eier, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milcheiweiß, laktosehaltige Milchprodukte, h) Nüsse, i) Sellerie, m) Senf, o) Sesam,