



KW 38	Montag	€	Dienstag	€	Mittwoch	€	Donnerstag	€	Freitag	€
Vegetarisch Vital	Gemischter Salatteller mit gebackenem Fetakäse	5,80	Pasta mit Rucola und konfierten Kirschtomaten in Joghurt-Kräuter-Sauce	5,90	Pilzschnitzel mit Salat und Kräuterdip	5,80	Ravioli-Gemüse Auflauf	5,80	Schönes Wochenende	
	A C I J		A G I J		C A G I J					
Salads & More	Täglich wechselndes Salatbuffet mit optionalen, warmen Beilagen vom Buffet in SB	ab 2,50	Täglich wechselndes Salatbuffet mit optionalen, warmen Beilagen vom Buffet in SB	ab 2,50	Täglich wechselndes Salatbuffet mit optionalen, warmen Beilagen vom Buffet in SB	ab 2,50	Täglich wechselndes Salatbuffet mit optionalen, warmen Beilagen vom Buffet in SB	ab 2,50	Täglich wechselndes Salatbuffet mit optionalen, warmen Beilagen vom Buffet in SB	ab 2,50
Menü I	Speckpfannekuchen mit Lauchsoße dazu ein kleiner Salat	5,80	Calamari mit Alioli und buntem Salat	5,90	Schweinegulasch mit Nudeln	6,00	Fruchtig-Pikantes Geflügelcurry mit Basmati-Reis	6,20	Gegrillte Lachstranche mit Shrimpsauce und Tagilatelle	7,00
	I J A G 13		A G I J 13		A G I J C					
"Aktion" Menü II	Hausgemachte Lasagne al Forno mit Rindfleisch	6,40	Schnitzel "a la Maier" mit Bacon, Spiegelei und Schmorzwiebeln, dazu Pommes	6,90	Rindsbratwurst mit Frühlingszwiebel- Kartoffelsalat	6,20	"Italian Buger" mit Rucola, Parmesan und Mozzarella	6,60	Hausgemachte Pizzen in verschiedenen Varianten	6,00
Pasta Station	wählen Sie täglich zwischen 2-3 wechselnden Pastasaucen mit Parmesan auf Wunsch	ab 4,50	wählen Sie täglich zwischen 2-3 wechselnden Pastasaucen mit Parmesan auf Wunsch	ab 4,50	wählen Sie täglich zwischen 2-3 wechselnden Pastasaucen mit Parmesan auf Wunsch	ab 4,50	wählen Sie täglich zwischen 2-3 wechselnden Pastasaucen mit Parmesan auf Wunsch	ab 4,50	Spaghetti Bolo wahlweise mit Parmesan	6,00
	G I J F 13		A G I J C		A G I J				13 A I J G	
Frühstück: Täglich ab 08:00-10:00 Uhr belegte Brötchen nach Wahl										

Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Farbstoff
3. mit Antioxydationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. mit Phosphat
6. mit Süßungsmittel
7. enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch/Laktose
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid/Sulfite
- M Lupinen
- N Weichtiere

Bestellungen unter:
bistro@cookingandmore.de
02203/60587-56