

BISTRO

am Standort Rheine

Wochenplan vom 31.03.2025 – 04.04.2025

Dessert: Karamellcreme mit Birne und Mandelkrokant 2,20 €^{18,23,24}

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
Hähnchenschnitzel „Cordon bleu“ Salat, Gratinkartoffeln 7,60 € 15,18,24,26	Lachsfilet in Weißweinsauce, Blattspinat und Tomaten – Reisplätzchen 7,80 € 16,18,24,25 enthält Weißwein	Schweinemedallions in Champignoncremesauce mit Frühlingsgemüse und Kroketten 7,90 € 18,24	Feta – Hackröllchen mit Ratatouille – Gemüse und Röstinchen 7,20 € 15,18,19,24,25	Rindsgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 7,10 € 15,18,19,14,25,26
vegetarisch	vegetarisch	vegetarisch	vegetarisch	vegetarisch
Gemüse – Risotto mit gebackenem Blumenkohl und Haselnüssen 6,60 € 15,18,14,23,24	Kohlrabi – Möhren Roulade mit Feta in Kräutersauce, Salat – Topping 6,80 € 15,18,14,25,26	Milchreis mit Zimt und Zucker, Apfelkompott 5,80 € 18	gebratene Polentawürfel in Tomaten – Thymian Sugo mit Käsekruste 6,40 € 15,18,24,25	gekochte Eier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 5,90 € 15,18,19,25

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