

BISTRO

am Standort Rheine

Wochenplan vom 14.07.2025 – 18.07.2025

Dessert: Vanillecreme mit roter Grütze 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
Wurstgulasch mit Kidneybohnen und Mais, Kartoffelpüree und Salat – Topping 6,70 € ^{18,19,24,25,26}	Hähnchen Nuggets mit Sweet Chilli Dip, Pommes frites, gemischter Salat 7,10 € ^{15,18,24}	Fischfrikadelle mit Schmorzwiebeln, Senfsauce und Bratfkartoffeln, Gurkensalat 7,30 € ^{15,16,18,19,26}	mariniertes Schweinenackensteak mit Paprikagemüse und Kräuterreis 7,40 € ^{18,24,25}	Hähnchenroulade in Tomaten – Gemüse Sugo gegart mit Käse überbacken, Nudeln 6,80 € ^{15,18,24,25}
vegetarisch	vegetarisch	vegetarisch	vegetarisch	vegetarisch
Röstinchen – Gemüse – Auflauf unter der Fetakruste 6,10 € ^{15,18,24}	Tomaten – Melonensalat mit Falafelbällchen und Baguette 6,70 € ^{18,23,24}	Tomaten -Zucchini Frittata mit Schmand und Rucola 6,90 € ^{15,18,19,24,26}	Bohnen – Schupfnudel – Pfanne mit Champignons und Parmesan – Dip 6,80 € ^{15,18,24}	vegetarisches „Züricher Geschnetzeltes“ mit Nudeln und Salat 6,70 € ^{15,18,22,24}

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 Phenylalaninquelle, 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