

BISTRO

am Standort Rheine

Wochenplan vom 15.09.2025 – 19.09.2025

Dessert: Beeren -Joghurtcreme mit Karamellsauce 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
Hähnchengyros mit Tzatziki, Zwiebelringe und Pommes frites, Bauernsalat 7,50 € 18,25,26	Leberkäse mit Lauch und Zwiebeln überbacken, Apfel – Spitzkohl und Kartoffelpüree 7,10 € 18,19,24,25	geschmorte Rindsroulade, Rotkohl, Spätzle 7,90 € 2,3,18,19,24,25	Rotbarsch mit Meerrettich – Traubensauce auf Kartoffel – Sellerie Stampf und Gemüsestreifen 7,80 € 16,18,24,25	Pfefferpotthast mit Petersilienkartoffeln und Salat 6,90 € 18,19,24,25
vegetarisch	vegetarisch	vegetarisch	vegetarisch	vegetarisch
Gemüse Couscous mit Aprikosen, Mandeln und Minze 6,70 € 18,24,25	überbackene Ofenkartoffeln mit Ratatouille und süßsaure Radieschen 6,90 € 18,24,26	Rote Linsensuppe mit gerösteten Kräutern – Brotwürfel und Soja – Hack 6,10 € 18,22,24,25	vegetarische Tomaten – Buletten mit Käse überbacken, Kartoffel – Sellerie Stampf, Salat – Topping 6,90 € 15,18,24,25	vegetarisches Stroganoff mit Falafelbällchen 6,30 € 18,19,24,25,26

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