

BISTRO

am Standort Rheine

Wochenplan vom 19.01.2026 – 23.01.2026

Dessert: Vanillecreme – Mascarpone Creme mit Früchten 2,20 € 18,21,23,24

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
Spaghetti mit Hackfleischsauce, geriebenen Hartkäse und Salat – Topping 7,30 € <small>15,18,24,25</small>	Bratwurst – Schnecke mit Zwiebelsauce, Gemüse und Kartoffelpüree 7,50 € <small>18,24,25</small>	Rindsroulade „Hausfrauen Art“ mit Speck, Gurke und Zwiebeln gefüllt, Rotkohl, Kartoffeln 7,90 € <small>18,19,24,25</small>	Gefüllte Hähnchenfilet Rolle „Florentiner Art“, Mischgemüse, kleine Röstinchen 7,60 € <small>18,24,25</small>	Chilli con Carne mit Schmand und Reis 6,90 € <small>18,24,25</small>
vegetarisch	vegetarisch	vegetarisch	vegetarisch	vegetarisch
Gemüse – Reispfanne mit Hirtenkäse 6,80 € <small>18</small>	Möhren – Senf Ragout mit Eiern, Kartoffelstampf und Estragon 6,50 € <small>15,18,19,24,25</small>	vegetarische Meatballs „Stroganoff“ mit Gewürzgurke, Senf und Paprika, Reis, Salat 6,90 € <small>15,18,19,22,24</small>	Sauerkraut – Kartoffel Bratlinge auf Mischgemüse mit gebackener Ölräuke 7,10 € <small>15,18,24,25</small>	Chilli sin Carne mit Schmand und Reis 6,90 € <small>18,24,25</small>

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