



TERMINAL Bistro

Speiseplan vom 22.-26.01.2018

Montag	
Gulasch ^J aus Rind und Schweinefleisch mit Paprika, Spirelli ^A	7,40€
Hähnchenbrustfilet „Cordon bleu“ ^{A,J} , Buttererbsen, Salzkartoffeln	7,30€
vital: feine Bohnencremesuppe ^{D,J} mit Kräutern, Baguette	6,00€
Dienstag	
Schweinesteak „Strindberg“ ^{A,J} , Kartoffelstampf, Gurkensalat	7,50 €
Currywursttopf „Rostock Port“ ^J , Pommes frites, Salat	6,90 €
Veggi: Broccoli – Erbsen Pasta ^D	6,50€
Mittwoch	
Thüringer Rostbrätl mit Schmelzzwiebeln, Bratkartoffeln, Krautsalat	7,50€
Bratheringsfilets mit Zwiebeln und Bratkartoffeln, Krautsalat	7,60€
Käse - Lauch - Cremesuppe mit Hackfleisch, Baguette	6,60€
Vital: Frühlingssomelett ^A , gefüllt mit frischem Gemüse	6,50€
Donnerstag	
Eisbein ² oder Grillhaxe ² , Sauerkraut ^{2,4} , Erbspürré ^E , Salzkartoffel	7,70 €
feines Frikassé vom Huhn ^{D,J} , Reis	7,00€
Veggi: Tortellinitopf „Mediterran“, mit Gemüse, Kräutern und Baguette	6,80€
Freitag	
Schweinesteak „aux four“ ^J , Buttererbsen, Pommes frites	7,90€
Pik. Wurstgulasch ^J , Spirelli	6,60€
vital: Seelachsfilet in Eihülle gebraten, auf knackigem Gemüse, Reis	7,00€

Zusatzstoffe : 1=Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Geschmacksverstärker,4=Antioxidationsmittel, 5=Süßungsmittel 6= Phosphat, 7= geschwefelt, 8= Spuren von Nüssen **Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können**: A= Eier, B= Fisch, C= Krebstiere, D= Milch, E= Sellerie, F= Sesamsamen, G= Schwefeldioxid u. Sulphite, H= Erdnüsse, J= Glutenhaltiges Getreide, K= Lupine, L= Schalenfrüchte, M= Senf, N= Sojabohnen, O= Weichtiere