



TERMINAL Bistro

Speiseplan vom 19.-23.03.2018

Telefon 0381 66635649

Montag	
Pikant gefüllte Kohlroulade, kräftige Soße, Salzkartoffeln	7,30€
Seelachsfilet in Eihülle gebraten, süß-saure Soße, Kartoffelstampf	6,90€
Vital: Lauch – Tomaten - Gratin ^{D,J} auf Spaghetti	6,80€
Dienstag	
Schweinebraten mit Senfkruste, glasierte Möhrchen, Salzkartoffeln	7,20€
Hähnchen-Paprikatopf mit würziger Joghurtsoße, Reis	7,00€
Käse-Lauchcremesuppe mit Hackfleisch und Baguette	6,70€
Mittwoch	
Gefülltes Schweineschnitzel „Italienisch“, Ratatouille, Spaghetti	7,90€
scharfe Senfeier in Kressesoße ^J , Salzkartoffeln, Möhrensalat	6,60€
Mex. Nudelsuppe mit Hähnchen und Avocado	6,70€
Donnerstag	
Eisbein oder Grillhaxe, Sauerkraut, Erbspüree, Salzkartoffel	7,80 €
Gefüllter Fleischkäse ^D auf Gemüse – Pasta mit Lauch-Zwiebeln, Spitzkohl und Cherry - Tomaten	6,90€
Vital: Paprika-Tomatensuppe mit Couscous	6,40€
Freitag	
Rotbarschfilet in Eihülle ^J gebraten, Fingermöhrchen, Kartoffel-Stampf ^D	7,20€
Pikanter Wurstgulasch ^J , Spirelli	6,50€
Jäger-Schnitzel-Auflauf in Pilzrahm, Bratkartoffeln	7,90€

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