

SPEISENPLAN 15.01.-19.01.2018

Café & Bistro Bambushalle

Nadine Stütze Gastronomie UG

Mo., 15.01.2018	Di., 16.01.2018	Mi., 17.01.2018	Do., 18.01.2018	Fr., 19.01.2018
Kartoffelcremesuppe mit frischem Staudensellerie D ★	Grüne Bohneneintopf D ★	Süßkartoffelcremesuppe (veg.) M	Karotten-Ingwersuppe mit Mango ★	Gemüsecremesuppe A, D ★
Tasse: 1,50 / Teller: 2,50€	Tasse: 1,50 / Teller: 2,50€	Tasse: 1,50 € / Teller: 2,50 €	Tasse: 1,50 € / Teller: 2,50 €	Tasse: 1,50 € / Teller: 2,50 €
Thüringer Rostbratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree A, D, H, M 5,60 €	★ Gebratene Hähnchenbrust mit asiatischem Gemüse in Kokos-Curry-Sauce und Jasmin-Reis A, G, K 5,60 €	Frisch paniertes Schweineschnitzel mit Champignons in Rahm und Kroketten A, E, M 5,60 €	Paniertes Schollenfilet mit hausgemachtem Gurkensalat und Salzkartoffeln A, E, F, M 5,60 €	Hausgemachte gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Reis A, E, M 5,60 €
FrISCHE bunte Gemüsepfanne mit Salzkartoffeln - wahlweise mit Kräuterquark - (veg.) M ★ 4,50 €	Weißkohlpfanne mit Hackfleisch, dazu Kartoffelpüree A, M 4,50 €	3 gefüllte Eierkuchen mit Vanillesauce (veg.) A, E, M, N 4,50 €	★ 2 Rote Bete-Puffer mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln (veg.) A, M 4,50 €	Gebackener Camembert mit Salatbeilage und Preiselbeeren (veg.) A, E, M 4,50 €
Nudeln mit Thunfisch-Paprika-Olivensauce A, F 4,50 €	Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce und frischem Basilikum A ★	★ Vollkornnudeln mit Brokkolisauce und Mandeln A, B ★	Nudeln mit mediterraner Gemüse-Hackfleischsauce A, D 4,50 €	Nudeln mit Goulaschsauce vom Schwein A 4,50 €
tägliche Zusatzessen: Currywurst 1,70 € Pommes Frites 1,50 € Backkartoffel 3,30 € Chili con Carne 3,90 € Ketchup/Mayo/Senf 0,20 €	Öffnungszeiten: Bistro 11.30-14.00 Uhr Café 07.00-15.00 Uhr	Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit! Bitte beachten Sie, dass wir uns Änderungen vorbehalten und das Angebot besteht, solange der Vorrat reicht.	Kontakt: 030-43607083 kontakt@cafebistrobambushalle.de	Mit unserem Cateringservice stehen wir Ihnen für individuelle Verpflegung bei Besprechungen, Schulungen u.ä. gerne zur Verfügung.

★ Fitnessgericht

Allergenkennzeichnung: A Gluten B Schalenfrüchte C Krustentiere D Sellerie

E Eier F Fisch G Sesamsamen H Senf I Erdnüsse J Weichtiere K Sojabohnen L Lupine M Milch N Schwefeldioxid&Sulfite

★ vegan

