



ÜWAG-Bistro

Speisekarte

vom 8. bis 12. März 2010

Menü A

Menü B (kalorienreduziert)

Montag

Lauch-Kartoffelcremesuppe
Schweinesteak mit Kräuterbutter,
dazu Bohnengemüse und Kartoffel-
gratin
Bayrisch Creme mit Fruchtsoße

Glas Orangensaft
Frisch gebratene Rinderleber vom
Grill mit Kartoffelpüree, Zwiebeln
und Apfelscheibe
Obstkompott

Dienstag

Hühnersuppe mit Eierstich
Gefüllte Paprikaschote mit Salzkar-
toffeln
Gebackene Waffeln mit heißen Kir-
schen

Hühnersuppe mit Eierstich
Vollkorn Gemüsebrätling mit Salzkar-
toffeln und Soße
Gebackene Waffeln mit heißen Kir-
schen

Mittwoch

Rindfleischsuppe mit bunter Einlage
Penne rigate mit Schinken⁽¹⁾-
Champignonsoße und Parmesan
Obstkompott

Glas Multivitaminsaft
Feldsalat mit Balsamicodressing,
dazu gebratene Hähnchenbrust und
Baguette
Mandarinenkompott

Donnerstag

Wirsingrahmsuppe
Tafelspitz mit Meerrettichsoße⁽⁴⁾,
dazu Wirsinggemüse und Kräuter-
kartoffeln
Nuss-Mokkapudding mit Sahne

Glas Fruchtsaft
Tomate mit Mozzarella an kleinem
Salatbukett und Baguette
Vanillequark⁽²⁾

Freitag

Waldpilzsuppe
Gebackenes Fischfilet mit hausge-
machtem Kartoffelsalat und Remou-
ladensoße
Frisches Obst⁽⁶⁾

Waldpilzsuppe
Gedünstetes Fischfilet mit kleinem
Salatbukett und Baguette
Frisches Obst⁽⁶⁾

Lebensmittelzusatzstoffe: (1) Nitritpökelsalz, (2) Farbstoff, (3) Geschmacksverstärker, (4) Antioxidationsmittel, (5) geschwärzt, (6) gewachst, (7) Phosphat, (8) Süßungsmittel, (9) Konservierungsmittel, (10) Aromastoffe

Selbstverständlich halten wir täglich ein reichhaltiges Salat-Buffer für Sie bereit.
Änderungen vorbehalten.

Telefonische Vorbestellung unter 0661 12-263.
Bitte beachten Sie: Unser Bistro-Angebot ist ein Service nur für ÜWAG-Kunden.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre

