











Herbstsonne

Bistro Windlicht

Speisekarte vom 19.01.2026 - 25.01.2026



zum mitnehmen	Suppen 2,50€	Menü 1 (Vollkost) MO - FR 8,50€	Menü 2 (leichte Vollkost) MO - FR 8,50€	Dessert 1,80€	
	Tomatensuppe	Kartoffel - Möhrenstampf a la Hages mit Rostbratwürstchen	Asia Honig Hühnchen mit Koriander Basmati Reis	Birnenkompott	Käsesalat mit Kürbiskernöl
Dienstag	Klare Hühnersuppe	Spießbraten mit Erbsen und Möhren und Rösti Ecken	Brokkoli Nussecken mit Sahneporree auf Kartoffelpüree	Erdbeere Quark	
	Gemüsesuppe	Spaghetti Bolognese a la Dohmen mit Parmesan	Bauernsalat mit Thunfisch	Bananensplit Pudding	Bohnensalat
Donnerstag	Blumenkohl -suppe	Chicken Wings mit Wedges und gemischter Salat	Marillenknödel mit Vanille Soße	Maracuja Joghurt	
Freitag	Kartoffelsuppe	Matjes mit Zwiebeln Fenchelsalat und Butterkartoffeln	Penne aglio e olio (Olivenöl und Knoblauch)	Obstsalat	Tomate Mozzarella
Samstag	Eintopf mit Dessert 6,80€	Gulaschsuppe		Waldmeister Götterspeise Vanillesoße	
Sonntag	Rinderkraftbrühe mit Eiflocken	Lammbraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln	Gulasch vom Schwein auf Spiralnudeln	Eisdessert	

Herbstsonne Bistro Windlicht Tel. 02435/6533-488 für Reservierungen und weitere Informationen