



Mittagskarte Bistro Blau-Weiß Mittagstisch 11:30 - 14:00 Uhr



Bestellung unter bistro@praxisgmbh.de

Eine Übersicht der deklarierten Allergene hängt im Eingangsbereich aus und kann beim Service angefordert werden

Preise	Montag 4.12.23	Dienstag 5.12.23	Mittwoch 6.12.23	Donnerstag 7.12.23	Freitag 8.12.23
3,30 €	Kürbis – Kokos Suppe mit gebratenen Zucchini Würfeln	Kürbis – Kokos Suppe mit gebratenen Zucchini Würfeln	Kürbis – Kokos Suppe mit gebratenen Zucchini Würfeln	Kürbis – Kokos Suppe mit gebratenen Zucchini Würfeln	Kürbis – Kokos Suppe mit gebratenen Zucchini Würfeln
7,50 €	Überbackene Kartoffeln mit cremiger Gemüsefüllung auf Schnittlauchsoße	Überbackene Kartoffeln mit cremiger Gemüsefüllung auf Schnittlauchsoße	Überbackene Kartoffeln mit cremiger Gemüsefüllung auf Schnittlauchsoße	Überbackene Kartoffeln mit cremiger Gemüsefüllung auf Schnittlauchsoße	Überbackene Kartoffeln mit cremiger Gemüsefüllung auf Schnittlauchsoße
7,50 €	Vegan Vollkornreis Gemüsepfanne mit pikantem Auberginen – Tomaten Chutney	Vegan Vollkornreis Gemüsepfanne mit pikantem Auberginen – Tomaten Chutney	Vegan Vollkornreis Gemüsepfanne mit pikantem Auberginen – Tomaten Chutney	Vegan Vollkornreis Gemüsepfanne mit pikantem Auberginen – Tomaten Chutney	Vegan Vollkornreis Gemüsepfanne mit pikantem Auberginen – Tomaten Chutney
8,80 €	Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust in Rosmarinsoße mit Zucchini Gemüse und Ofenkartoffeln	Schweinenacken Steak mit Oliven Schmand überbacken, dazu grüne Bohnen und Polenta	Deftige Blut- und Leberwurst auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Feuriges Rindergulasch mit Apfel Rotkraut und Davids Spätzle	Paniertes Hoki Filet auf Tomatenrahmsoße mit Gemüseris
Dessert 3,30 €	Jonas & Davids Crêpe Normande auf Vanillesoße ...mit freundlicher Unterstützung von Frau Bolmus 😊	Jonas & Davids Crêpe Normande auf Vanillesoße	Jonas & Davids Crêpe Normande auf Vanillesoße	Jonas & Davids Crêpe Normande auf Vanillesoße	Jonas & Davids Crêpe Normande auf Vanillesoße

Bistro Blau-Weiß

Das Ausbildungsrestaurant der Praxis GmbH im Vereinsheim des VfB Marburg
Gisselberger Str. 37, 35037 Marburg, Tel.: 06421 – 17 67 07



AGL-Kräfte zahlen für den Mittagstisch 3,00 €, für ein vegetarisches Gericht 2,20€



Bistro Blau-Weiß

Speisenangebot

Kleiner gemischter Salat	3,20 €
Gartensalat der Saison, Natur mit Baguette	5,80 €
Mit zwei weiteren Zutaten nach Wahl (z.B. gek. Schinken ^{1,2,6,7} , Thunfisch, Gouda oder Oliven)	7,40 €
Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Salat	9,10 €
Jägerschnitzel oder Paprikaschnitzel mit Pommes Frites und Salat	10,40 €
Bratwurst ^{3,4,5} mit Pommes Frites	6,50 €
Currywurst ^{3,4,5} mit Pommes Frites	6,50 €
Portion Pommes Frites / mit Ketchup oder Majo	3,00 € /3,20 €

Zusatzstoffe:

1 = Natriumnitrit; 2 = Phosphat; 3 = Mononatriumglutamat; 4 = Ascorbinsäure;
5 = Natriumascorbat; 6 = Isoascorbat; 7 = Carrag

Bei Fragen bezüglich der Allergene unserer Tages- und Wochengerichte informiert Sie gern unser Serviceteam.

Bistro Blau-Weiß

Das Ausbildungsrestaurant der Praxis GmbH im Vereinsheim des VfB Marburg
Gisselberger Str. 37, 35037 Marburg, Tel.: 06421 – 17 67 07



Bistro Blau-Weiß

Das Ausbildungsrestaurant der Praxis GmbH im Vereinsheim des VfB Marburg
Gisselberger Str. 37, 35037 Marburg, Tel.: 06421 – 17 67 07