

Speisenplan vom 13.05.19 –17.05.19

Montag:

Frikadelle^{I,J} mit Pfannengemüse^{2,6,A,FG,I}
und Kartoffelecken^A, dazu verschiedene Dips
4,40 €

Dienstag:

Gebratene Hähnchenbrust^{A,I,J}
mit Brokkoli, Sauce Hollandaise^{A,G,I} und Reis
4,40 €

Mittwoch

Krautroulade^{A,C,G,I,J}
mit Salzkartoffeln^{6,L}, Apfel
4,40 €

Donnerstag:

Pfannengyros^I mit Tzatziki^{4,F,G} Pommes frites^A oder
Reis dazu Weißkrautsalat^{1,4,8}
4,40 €

Freitag:

Matjesfilet^{4, 6,D,G,I} „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln^{6,L},
Früchtejoghurt/

Linseneintopf^{2,3,A,G,I,J} mit Wiener Würstchen^{2,3,G,I,J}, Brot^A,
Früchtejoghurt
4,40 €

Guten Appetit!

Aktuelle Speisepläne auch bei:

<http://www.raststaette-asbach.de>

<https://www.facebook.com/raststaetteasbach> Tel. 03683 781177

Die gekennzeichneten Speisen enthalten Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene Zutaten

1 mit Süßungsmittel, 2 mit Nitritpökelsalz, 3 Phosphat, 4 mit Konservierungsstoff, 5 mit Farbstoff, 6 mit Antioxidationsmittel, 7 mit Sulfite, 8 Säuerungsmittel, A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), H Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss), I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, M Lupinen, N Weichtiere