

Speisenplan vom 15.07.19 –19.07.19

Montag:

Hackbraten^{A,I,J} mit Blumenkohl^{A,G,I}
und Salzkartoffeln^{6,L}
4,40 €

Dienstag:

Spaghetti „Bolognese“^{A,C,G,I,J},
Apfel
4,40 €

Mittwoch

Hühnerfrikassee^{A,G,I} mit Gemüse,
Reis und Rote Bete Salat^{1,4,6}
4,40 €

Donnerstag:

Currywurst^{6,G,A,I,J}
mit Pommes Frites^A und Salatbeilage^{1,4,I}
4,40 €

Freitag:

Hausgemachte Sülze² mit Remouladensoße^{4,6,F,G,J}
dazu Bratkartoffeln^{2,6}, Salatbeilage^{1,4,I}, Melone/
Gemüsesuppe^{2,3,A,G,I} mit Wiener Würstchen^{2,3,G,I,J}
und Brot^A, Melone
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 Sulfit, 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