

Speisenplan vom 19.07.2021– 23.07.2021

Montag:

Schweineleber^{A,I,J} mit Schmorzwiebeln,
Kartoffelpüree^{5,6, ,A,G} und Salatbeilage^{1,4,6,I}

4,70 €

Dienstag:

Fischfilet^D mit Zitronen-Kräutersoße^{A,G,I},
Juliennegemüse^{2,6,G} und Salzkartoffeln^{6,L}

4,70 €

Mittwoch

Jägerschnitzel mit Mischgemüse
und Salzkartoffeln^{6,L}

4,70 €

Donnerstag:

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

4,70 €

Freitag:

Nudelgratin a`la Carbonara^{6,G,A,I,J}, Fruchtejoghurt/
Nudelsuppe^{A,C,I} mit Gemüse^I und Rindfleisch^I,

Brot^A, Fruchtejoghurt

4,70 €

Guten Appetit!

Aktuelle Speisepläne auch bei:

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

<https://www.facebook.com/raststaettesasbach> 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