

## Speisenplan vom 04.05.2026– 08.05.2026

### Montag:

Königsberger Klopse<sup>A,C,G,I,J</sup> mit Kapernsoße<sup>6,A,C,G,I,J</sup>,  
Salzkartoffeln<sup>6,L</sup> und Rote Bete<sup>1,4,6</sup>

6,50 €

### Dienstag:

Hähnchenkeule<sup>A,I,J</sup>  
mit Buttererbsen<sup>A,G,I</sup> und Pommes Frites<sup>A</sup>

6,50 €

### Mittwoch:

Paniertes Fischfilet<sup>A,C,D,I,K</sup> im Knuspermantel,  
mit Senfsoße<sup>A,G,I,J</sup> und Salzkartoffeln<sup>6</sup>  
dazu Rote Bete Salat<sup>4,6</sup>

6,50 €

### Donnerstag:

Schweinebraten<sup>2,3,A,I,J</sup> mit Apfelrotkohl<sup>2,6,A,I</sup>  
und Thüringer Klößen<sup>4,5,6,8,A,L</sup>

6,50 €

### Freitag:

Hefeklöße mit Obstsoße, Apfel/  
Nudelsuppe<sup>A,C,I</sup> mit Gemüse<sup>I</sup> und Rindfleisch<sup>I</sup>,  
Brot<sup>A</sup>, Apfel

6,50 €

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 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