

Speisenplan vom 07.07.2025– 11.07.2025

Montag:

Gebackener Leberkäse^{A,I,J} mit Zwiebelsauce,
Kartoffelpüree^{5,6,A,G} , Salatbeilage^{1,4,8,I}

6,50€

Dienstag:

Frikadelle^{A,C,G,I,J}, mit
gebutterten Gemüse^{A,G,I}, Pfefferrahmsauce und
Kroketten^{A,C,G}

6,50 €

Mittwoch:

Wurstgulasch^{2,3,6,A,G,I,J}
mit Nudeln^{A,C} , Apfel

6,50 €

Donnerstag:

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

6,50 €

Freitag:

Hühnerfrikassee mit Gemüse,
Reis und Rote Bete Salat^{1,4,6/}
Karotten- Kokosssuppe^{2,3,A,G,I} mit
Hähnchen^{2,3,G,I,J} , Croutons^A , Früchtejoghurt

6,50 €

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