

Speisenplan vom 07.09.2026– 11.09.2026

Montag:

Gebackener Leberkäse_{A,I,J} mit Zwiebelsauce,
Kartoffelpüree_{5,6,A,G}, Salatbeilage_{1,4,8,I}
6,70 €

Dienstag:

Currywurst_{6,G,A,I,J}
mit Pommes Frites_A und Salatbeilage_{1,4}
6,70 €

Mittwoch:

Paniertes Fischfilet_{A,C,D,I,K} im Knuspermantel,
mit Senfsoße_{A,G,I,J} und Salzkartoffeln₆
dazu Rote Bete Salat_{4,6}
6,70 €

Donnerstag:

Hackbraten_{A,J,C} mit Blumenkohl_{A,G}
und Salzkartoffeln_{6,L}
6,70 €

Freitag:

Hefeklöße mit Obstsoße, Banane
Nudelsuppe_{A,C,I} mit Gemüse_I und Rindfleisch_I, Brot_A,
Banane
6,70 €

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 Sulfid, 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