

## Speisenplan vom 10.03.2025– 14.03.2025

### Montag:

Frikadelle<sup>I,J</sup> mit Rosenkohl<sup>A,G,I</sup> und  
Salzkartoffeln<sup>6,L</sup>  
6,40 €

### Dienstag:

Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit  
Champignons und Spätzle  
6,40 €

### Mittwoch:

Fischfilet<sup>D</sup> mit Zitronen-Kräutersoße<sup>A,G,I</sup>,  
Blattspinat<sup>2,6,G</sup> und Salzkartoffeln<sup>6,L</sup>  
6,40 €

### Donnerstag:

Schweineroulade<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>  
6,40 €

### Freitag:

Hühnerfrikassee mit Gemüse,  
Reis und Rote Bete Salat<sup>1,4,6/</sup>  
Gemüsesuppe<sup>2,3,A,G,I 2,3,A,G,I</sup> mit Wiener  
Würstchen<sup>2,3,G,I,J</sup> und Brot<sup>A</sup>, Dessert  
6,40 €

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 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