

Speisenplan vom 10.11.2025– 14.11.2025

Montag:

Krautroulade^{A,C,G,I,J}
mit Salzkartoffeln^{6,L}

6,50 €

Dienstag:

Gebratenes Hähnchenbrustfilet^{A,C,G,I,J},
gebutterten Gemüse^{A,G,I}, Kroketten^{A,C,G}

6,50 €

Mittwoch:

Paniertes Fischfilet^{A,C,D,I,K} im Knuspermantel,
mit Senfsoße^{A,G,I,J} und Salzkartoffeln⁶
dazu Rote Bete Salat^{4,6}

6,50 €

Donnerstag:

Schweinebraten^{2,3,A,I,J} mit Apfelrotkohl^{2,6,A,I}
und Thüringer Klößen^{4,5,6,8,A;L}

6,50 €

Freitag:

Hühnerfrikassee mit Gemüse,
Reis und Rote Bete Salat^{1,4,6/}
Bohnensuppe^{2,3,A,G,I} mit Wiener Würstchen^{2,3,G,I,J},
Brot^A, Apfel

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 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