

Speisenplan vom 12.01.2026– 16.01.2026

Montag:

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

6,50 €

Dienstag:

Chili con Carne_{A;C;G;I;J} mit Dip_{4,F,G}
dazu gewürzte Kartoffelecken^A

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:

Ungarischer Gulasch
mit Thüringer Klößen^{4,5,6,8,A}

6,50 €

Freitag:

Hefeklöße mit Obstsoße, Früchtejoghurt
Bohnensuppe^{2,3,A,G,I} mit Wiener Würstchen^{2,3,G,I,J},
Brot^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 Sulfit, 8 mit 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 10 mg/l, M Lupinen, N Weichtiere