

Speisenplan vom 13.07.2026– 18.07.2026

Montag:

Schweineleber^{A,I,J} mit Schmorzwiebeln,
Kartoffelpüree^{5,6, ,A,G} und Salatbeilage^{1,4,6}
6,50 €

Dienstag:

Krautroulade^{A,C,G,I,J}
mit Salzkartoffeln^{6,L}
6,50 €

Mittwoch:

Schweinesteak^{I,J} mit Grillgemüse^{2,6,A,FG,I}
und Kartoffelecken^A mit Dip
6,50 €

Donnerstag:

Ungarischer Gulasch
mit Thüringer Klößen^{4,5,6,8,A}
6,50 €

Freitag:

Schnittlauchsoße^{F,G} mit, Ei^C und Salat
dazu Salzkartoffeln^{6,L}, Melone
Bohnensuppe^{2,3,A,G,I} mit Wiener Würstchen^{2,3,G,I,J},
Brot^A, Melone
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