

Speisenplan vom 17.11.2025– 22.11.2025

Montag:

Gebackener Leberkäse^{A,I,J} mit Zwiebelsauce,
Kartoffelpüree^{5,6,A,G}, Salatbeilage^{1,4,8,I}
6,50 €

Dienstag:

Frikadelle^{I,J} mit Rosenkohl^{A,G,I} und
Salzkartoffeln^{6,L}
6,50 €

Mittwoch:

Chili con Carne^{A,C;G;I;J} mit Dip^{4,F,G}
dazu gewürzte Kartoffelecken^A
6,50 €

Donnerstag:

Hähnchenschnitzel^{A,I,J}
mit Buttererbsen^{A,G,I} und Pommes frites^A
6,50 €

Freitag:

Blutkuchen^{A,G,I} mit Salzkartoffeln^{6,L} und
Gewürzgurke¹, Apfel/
Kürbis- Karottensuppe^{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