

Speisenplan vom 19.01.2026– 23.01.2026

Montag:

Bratwurst^{6,G,A,I,J}

mit Sauerkraut^{6,7,I,J} und Kartoffelpüree^{4,6}

6,50 €

Dienstag:

Wurstgulasch^{2,3,6,A,G,I,J}

mit Nudeln^{A,C}, Apfel

6,50 €

Mittwoch:

Frikadelle^{I,J} mit Rosenkohl^{A,G,I} und

Salzkartoffeln^{6,L}

6,50 €

Donnerstag:

Hähnchenschnitzel^{A,I,J}

mit Buttererbsen^{A,G,I} und Pommes frites^A

6,50 €

Freitag:

Gebackener Kloßteig^{2,4,5,6,C,G,L} Hackfleisch mit
Champignon, Paprika, Kloßteig und Käse
überbacken, Apfel / Gemüsesuppe^{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