

Speisenplan vom 02.02.2026– 06.02.2026

Montag:

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

6,50 €

Dienstag:

Kasslerbraten^{6,G,A,I,J}
mit Sauerkraut^{6,7,I,J} und Kartoffeln^{4,6}

6,50 €

Mittwoch:

Fischfilet Bordelaise^D mit Zitronen-Kräutersoße^{A,G,I},
auf Gemüsestreifen^{2,6,G} und Salzkartoffeln⁶

6,50 €

Donnerstag:

Schweineschnitzel mit Pilzrahmsauce
und Pommes frites

6,50 €

Freitag:

Hühnerfrikassee mit Gemüse,
Reis und Rote Bete Salat^{1,4,6} /
Erbseneintopf^{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 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