

Speisenplan vom 10.08.2026– 14.08.2026

Montag:

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

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

6,70 €

Dienstag:

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

mit Nudeln^{A,C}, Apfel

6,70 €

Mittwoch:

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

6,70 €

Donnerstag:

Hähnchenschnitzel^{A,I,J}

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

6,70 €

Freitag:

Hefeklöße mit Obstsoße, Früchtejoghurt/
Erbseneintopf^{2,3,A,G,I}, mit Wiener

Würstchen^{2,3,G,I,J} Brot^A, Früchtejoghurt

6,70 €

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