



SPEISEKARTE

Bistro Wieseneck

Woche vom 24.03.2025 - 28.03.2025 (KW 13)

Montag	Jägerschnitzel mit Gemüse und Kartoffelpüree <small>A,C,G,L</small>	5,50 €
	Vegetarischer Linsen-Gemüse Eintopf und Dessert <small>L,I</small>	4,50 €
Dienstag	Königsberger Klopse mit Reis und Salat <small>A,G,J,C,I</small>	5,50 €
	Gnocchi mit Spinat-Frischkäsesoße und Kompott <small>A,G</small>	5,00 €
Mittwoch	Blumenkohlbratling mit Kartoffel-Käsepüree, Tomatensoße und Nachtisch <small>A,F,G,L</small>	5,00 €
	Grißbrei mit Zucker, Zimt und Kompott <small>A,G</small>	4,50 €
Donnerstag	Nacken-Schweinesteak mit Kartoffeln und Paprikarahmsoße <small>A,F,L,J</small>	5,50 €
	Mediterrane-Gemüse-Lasagne und Nachtisch <small>A,C,F,G,I</small>	5,00 €
Freitag	Paniertes Fischfilet mit Kartoffeln und Chinagemüse <small>A,C,D,L,I,E</small>	5,00 €
	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese und Nachtisch <small>A,C,G</small>	5,00 €

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Wieseneck!

GUTEN APPETIT !

Wieseneck - An den Wiesen 1 - 99974 Mühlhausen
 Tel: 03601 4881-0

Mo-Fr 11:30 Uhr - 14:00 Uhr

Legende für Allergiker:

Zum Würzen verwenden wir unter anderem jodiertes Salz.

- | | | | |
|-----------------------------|--|----------------------------------|-------------------------------|
| 1) Farbstoff | 6) Eisen- - oder lactat Oliven) mit Wachs behandelt (z.B. Zitrusfrüchte, Obst) | A) glutenhaltiges Getreide | H) Schalenfrüchte (Nüsse) |
| 2) Konservierungsstoffe | 7) Phosphat (Brühwurst) | B) Krebstiere | I) Sellerie |
| 3) Antioxidationsmittel | 8) Zuckeraustausch | C) Eier, | J) Senf |
| 4) Geschmacksverstärker | 9) Säuerungsmittel | D) Fische | K) Sesamsamen |
| 5) Gehalt an Schwefeldioxid | 10) Nitritpökelsalz | E) Erdnüsse | L) Schwefeldioxid und Sulfide |
| | | F) Sojabohnen | M) Lupine |
| | | G) Milch / Milchzucker (Laktose) | N) Weichtiere |