



SPEISEKARTE

Bistro Wieseneck

Woche vom 21.10.2024 - 25.10.2024 (KW 43)

Montag	Soljanka mit Brötchen und Dessert <small>A,G</small>	5,50 €
	Spinatauflauf mit Kompott <small>A,C,G,L,I</small>	5,00 €
Dienstag	Hähnchenkeule mit Rotkraut und Klöße <small>A,G,I,J,L</small>	5,50 €
	Vegetarische Tomatensauce mit Nudeln und Dessert <small>A,C,G</small>	5,00 €
Mittwoch	Schnitzel mit Rosenkohl und Kartoffeln <small>A,C,I</small>	5,50 €
	Schoko-Germknödel mit Vanillesauce <small>A,C,G</small>	4,50 €
Donnerstag	Gemischtes Gulasch mit Spätzle und Kompott <small>A,C,G,I,J</small>	5,50 €
	Vegetarische Linsenbolognaise mit Bandnudeln und Dessert <small>A,C</small>	5,00 €
Freitag	Marinierter Hering mit Kartoffeln und Obst <small>C,D,G,L</small>	5,00 €
	Vegetarische Reissuppe mit Dessert <small>A,C,G,M</small>	4,50 €

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 |