



# SPEISEKARTE

## Bistro Wieseneck

Woche vom 29.07.2024 - 02.08.2024 (KW 31)

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

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
- 2) Konservierungsstoffe
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Geschmacksverstärker
- 5) Gehalt an Schwefeldioxid
- 6) Eisen- | - oder lactat Oliven) mit Wachs behandelt (z.B. Zitrusfrüchte, Obst)
- 7) Phosphat (Brühwurst)
- 8) Zuckeraustausch
- 9) Säuerungsmittel
- 10) Nitritpökelsalz

- A) glutenhaltiges Getreide
- B) Krebstiere
- C) Eier,
- D) Fische
- E) Erdnüsse
- F) Sojabohnen
- G) Milch / Milchzucker (Laktose)
- H) Schalenfrüchte (Nüsse)
- I) Sellerie
- J) Senf
- K) Sesamsamen
- L) Schwefeldioxid und Sulfide
- M) Lupine
- N) Weichtiere