



SPEISEKARTE

Bistro Wieseneck

Woche vom 02.12.2024 - 06.12.2024 (KW 49)

Montag	Linsensuppe mit Dessert <small>C,G</small>	4,50 €
	Bratklops mit Möhrengemüse und Kartoffeln <small>A,C,G,I</small>	5,50 €
Dienstag	Hähnchen Cordon bleu mit Kaisergemüse und Kartoffeln <small>A,G,C,L</small>	5,50 €
	Vegetarische Nudelsuppe mit Dessert <small>I,G</small>	4,50 €
Mittwoch	Kürbiscremesuppe mit Baguette und Dessert <small>A,G,I,C</small>	4,50 €
	Eierkuchen mit Kompott <small>A,C,G,M</small>	4,50 €
Donnerstag	Entenkeule mit Klößen und Rotkraut <small>A,G,I,L</small>	5,50 €
	Spätzle mit buntem Gemüse, Käsesahnesoße und Kompott <small>A,I,C</small>	5,00 €
Freitag	Fischcurry mit Reis und Salat <small>A,G,I,J,L</small>	5,00 €
	Rote-Bete-Puffer mit Püree, Kürbiscreme und Salat <small>A,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 |