

# *Restaurant Extrablatt*

**Blauenstrasse 1**

79576 Weil am Rhein

Tel. 07621 / 78030

**Montag und Dienstag Ruhetag**

## **Mittagstisch**

**„Der Unterschied zwischen Gott und den Historikern  
besteht hauptsächlich darin,  
dass Gott die Vergangenheit nicht mehr ändern kann.“**

Samuel Butler 04.12.1835 - 18.06.1902

Englischer Schriftsteller, Philosoph und Essayist

MITTWOCH 16.1.2019

Menu **Gemischter Gulasch (Rind, Schwein) mit Nudeln (a,c,g,i,5)** 8,90

DONNERSTAG 17.1.2019

Menu **Spaghetti mit scharfer Currysauce  
und Rindfleischstreifen (a,c,g,i,5)** 9,80

FREITAG 18.1.2019

Menu **Gefüllte Fischröllchen vom Viktoria- Barsch  
mit Estragonsauce und Gemüsereis (a,c,d,g,i,5)** 9,80

### **Alternativ bieten wir Ihnen wahlweise Gemüseteller an**

- 1. Gemüseteller mit paniertem Schweineschnitzel (a,c,g,i,5)** 9,80
- 2. Gemüseteller mit kleinem Rindersteak (180gr) (a,c,g,i,5)** 13,90
- 3. Gemüseteller mit gebratenem Fisch (a,c,d,g,i,5)** 13,90
- 4. Gemüseteller mit Rösti (a,c,g,i,5) (vegetarisch)** 8,90

**Zu jedem Menu** servierten wir Ihnen **eine Tagessuppe gratis**

Besuchen Sie auch unsere Webseite unter [www.extrablatt-weil.de](http://www.extrablatt-weil.de)

#### **Zusatzstoffe:**

- |                         |   |                             |
|-------------------------|---|-----------------------------|
| 1) Farbstoff            | 2) Konservierungsstoff oder konserviert | 3) Nitratpökelsaltz, Nitrat |
| 4) Antioxidationsmittel | 5) Geschmacksverstärker                 | 6) Geschwefelt              |
| 7) geschwärzt           | 8) gewachst                             | 9) Süßmittel                |
| 10) Phosphat            |   |                             |

#### **Kennzeichnungspflichtige Allergen:**

a-n finden Sie auf der Rückseite der Speisekarte

# *Restaurant Extrablatt*

**Blauenstrasse 1**

79576 Weil am Rhein

Tel. 07621 / 78030

**Montag und Dienstag Ruhetag**

## **Kennzeichnungspflichtige Allergene**

Lieber Gast

Die nachfolgende Tabelle listet alle Nahrungsmittel mit kennzeichnungspflichtigen Allergenen und daraus hergestellten Erzeugnissen auf.

Unsere Speisen sind dementsprechend gekennzeichnet.

### **a) Glutenhaltiges Getreide**

**Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut**

### **b) Krebstiere**

### **c) Eier**

### **d) Fisch**

### **e) Erdnüsse**

### **f) Soja**

### **g) Milch**

**einschliesslich Laktose**

### **h) Schalenfrüchte**

**Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss**

### **i) Sellerie**

### **j) Senf**

### **k) Sesam**

### **l) Lupine**

### **m) Weichtiere**

### **n) Schwefeldioxid und Sulfite**

**in einer Konzentration von 10mg/kg oder 10 mg/l**

**(Salatsauce: a,c,g,i)**

#### **Zusatzstoffe:**

1) Farbstoff

2) Konservierungsstoff oder konserviert

3) Nitratspökelsalt, Nitrat

4) Antioxidationsmittel

5) Geschmacksverstärker

6) Geschwefelt

7) geschwärzt

8) gewachst

9) Süssmittel

10) Phosphat

#### **Kennzeichnungspflichtige Allergen:**

a-n finden Sie auf der Rückseite der Speisekarte