

Restaurant Extrablatt

Blauenstrasse 1

79576 Weil am Rhein

Tel. 07621 / 78030

Montag und Dienstag Ruhetag

Mittagstisch

**Kurschatten sind oft die einzigen Lichtblicke
eines Sanatoriumsaufenthaltes.**

Prof. Dr. med. Gerhard Uhlenbruck (*1929),
deutscher Immunbiologe und Aphoristiker

MITTWOCH 24.10.2018

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

DONNERSTAG 25.10.2018

Menu Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut und Püree (a,c,g,i,5) 9,80

FREITAG 26.10.2018

Menu Zweierlei Pasta mit kleinem Rindersteak (a,c,g,i,5) 13,90

***Während der Sommermonate bieten wir Ihnen wahlweise
Fitnesssteller an***

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

Zu jedem Menu servieren wir Ihnen eine Tagessuppe gratis

Besuchen Sie auch unsere Webseite unter 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) Glutenthaltiges 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 Allergene:

a-n finden Sie auf der Rückseite der Speisekarte