

Restaurant Extrablatt

Blauenstrasse 1

79576 Weil am Rhein

Tel. 07621 / 78030

Montag und Dienstag Ruhetag

Mittagstisch

**„Eine kluge Frau fragt nicht, wo ihr Mann gewesen ist;
eine kluge Frau weiß es.“**

Marcel Achard, Dramatiker; Schriftsteller

* 05. 07. 1899 - Sainte-Foy-lès Lyon

† 04. 09. 1974 – Paris

MITTWOCH 22.11. 2017

Menu I *Fleischkäse- Cordon bleu mit Pommes frites (a,c,g,i,5)* **8,90**

Menu II *Hackbraten Jäger Art mit Spätzli (a,c,g,i,5)* **8,90**

DONNERSTAG 23.11.2017

Menu I *Rindergulasch mit breiten Nudeln (a,c,g,i,5)* **9,80**

Menu II *Sellerieschnitzel mit Schnittlauchsauce und Risotto (a,c,g,i,5)* **8,90**

FREITAG 24.11.2017

Menu I *Sauerbraten vom Tafelspitz mit Rosenkohl und Püree (a,c,g,i,5)* **10,90**

Menu II *Spaghetti Bolognese (a,c,g,i,5)* **8,90**

Zu jedem Menu servieren wir Ihnen wahlweise
einen Salat oder eine Tagessuppe

Besuchen Sie auch unsere Webseite unter www.extrablatt-weil.de

Zusatzstoffe:

- | | | |
|-------------------------|---|----------------------------|
| 1) Farbstoff | 2) Konservierungsstoff oder konserviert | 3) Nitratpökelsalt, 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) Nitratspekialsalt, 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