

# ***Restaurant Extrablatt***

*Blauenstrasse 1*

79576 Weil am Rhein

Tel. 07621 / 78030

***Montag und Dienstag Ruhetag***

## **Mittagstisch**

**„Wer einen Engel sucht und nur auf die Flügel schaut,  
könnte eine Gans nach Hause bringen.“**

Georg Christoph Lichtenberg, 01.07.1742 - 24.02.1799

dt. Schriftsteller, Kunstkritiker und Physiker

### ***MITTWOCH 13.9.2017***

***Menu I Fischknusperli mit Sc. Remoulade und Salzkartoffeln (a,cd,,g,i,5) 8,90***

***Menu II Grillteller mit Spanferkelkotelette,  
keinem Rindersteak und Pommes frites (a,c,g,i,5) 11,90***

### ***DONNERSTAG 14.9.2017***

***Menu I Kalbsbratwurst mit Sauerkraut und Püree (a,c,g,i,5) 9,80***

***Menu II Austernpilze a la Creme mit Rösti (a,c,g,i,5) 8,90***

### ***FREITAG 15.9.2017***

***Menu I Frikadellen mit Zwiebelsauce und Pommes frites (a,c,g,i,5) 8,90***

***Menu II Linseneintopf mit Wienerle (a,c,g,i,5) 8,90***

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

## **Betriebsferien**

**18.September 2017**

**bis und mit**

**10.Oktober 2017**

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

a-n finden Sie auf der Rückseite der Speisekarte