

# Speiseplan

48° Nord

Tagesrestaurant Seminare Partyservice

## MONTAG, 19.01.2026

* Holzfällersteak mit Speck und Zwiebel überbacken, dazu knusprige Kartoffelchips und kleiner Salat vom Buffet <sup>9,g</sup>	8,90 EUR
* Hackbraten an feiner Rahmsauce, dazu Kartoffelbrei und buntes Saisongemüse <sup>9,a,g</sup>	8,80 EUR
* VITAL: Bunte Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit Kräutersauce, dazu kleiner Salat vom Buffet <sup>9,a,c,g</sup>	7,90 EUR

## DIENSTAG, 20.01.2026

* Paniertes Knusperschnitzel vom Schwein mit leckeren Wellenpommes und kleinem gemischten Salat <sup>9,a,c,g</sup>	9,20 EUR
* Paprikaschote mit feiner Hackfleischfüllung an Tomatensauce, dazu Butterreis und kleine Salatschale <sup>9,a,c,g</sup>	8,80 EUR
* VITAL: 48er Cheeseburger lecker garniert, dazu Kartoffelwedges und Cole Slaw Salat <sup>9,a,g</sup>	7,00 EUR

## MITTWOCH, 21.01.2026

* Schweinebraten gefüllt nach Hausfrauen Art an Rahmsauce, dazu Frischeinudeln und Gemüse <sup>9,a,c,g</sup>	9,20 EUR
* Halbes, knusprig gegrilltes Hähnchen mit hausgemachtem Kartoffelsalat	8,80 EUR
* VITAL: Frittierte Tintenfischringe mit würzigem Knoblauchdip, dazu Pommes und Salat <sup>9,a,d,g</sup>	7,90 EUR

## DONNERSTAG, 22.01.2026

* Krustenbraten an kräftiger Dunkelbiersauce, dazu hausgemachte Semmelknödel und mildes Weinsauerkraut <sup>a</sup>	8,90 EUR
* 1 Paar Nackte Bratwürste an würziger Zwiebelsauce, dazu eine Bratkartoffeln und Salat <sup>8,9,g</sup>	8,80 EUR
* VITAL: Gemüsestrudel mit Salzkartoffeln und Remouladendip, dazu kleiner Salat vom Buffet <sup>9,g</sup>	7,90 EUR

## FREITAG, 23.01.2026

* Lachsfilet natur gebraten auf buntem Gemüsebeet, dazu Butterreis und leichte Kräutersauce <sup>9,d,g</sup>	10,90 EUR
* Hähnchen Cordon bleu mit saftiger Füllung, dazu Kartoffelweges und Cole Slaw Salat <sup>9,a,c,g</sup>	8,90 EUR
* VITAL: Würzige Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Kartoffeleinlage und Paprika, dazu Brötchen <sup>a</sup>	7,50 EUR

## SAMSTAG, 24.01.2026

\* Heute haben wir geschlossen

## VESPER

Leberkäsesemmel <sup>3,8,a,i,j</sup>	2,90 €
Hamburger <sup>a,c,i,j</sup>	2,60 €
Jumbo Hamburger <sup>a,c,i,j</sup>	3,20 €
Gyrosburger <sup>9,a,c</sup>	2,75 €
Schnitzelsemmel Schwein/Pute <sup>a</sup>	4,60 €
Gegr. Schweinehals im Semmel <sup>a,i,j</sup>	3,40 €
Puten-Hamburger <sup>a,i,j</sup>	2,60 €
Bauernschnitzel-Semmel <sup>3,8,a,i,j</sup>	3,80 €
Portion hausgem. Kartoffelsalat	3,00 €

## SCHWÄBISCHE MITTAGSGERICHTE

Paniertes Schnitzel mit Beilage <sup>a</sup>	8,20 €
Linsen mit Butterspätzle und Wienerle <sup>3,8,a,i,j</sup>	8,80 €
Zwiebelbraten vom Schwein mit Beilage <sup>i,j</sup>	8,20 €

## VEGETARISCHE GERICHTE

3 Stk. Kartoffeltaschen mit Salatplatte <sup>9</sup>	7,90 €
Gemüseschnitzel mit Salatplatte <sup>9,G</sup>	7,90 €
Große gemischte Salatschale vom Buffet <sup>9</sup>	5,50 €
Große Portion Spätzle mit Sauce <sup>c,9</sup>	3,30 €

**48° Nord Tagesrestaurant GmbH** Zeppelinstraße 5/1 • 89231 Neu-Ulm

Geschäftsführerin: Cornelia Schmid • 0731.977 39 69 • info@48grad-nord.de • www.48grad-nord.de

**ALLERGENE UND DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE:** Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konser- vierungsstoff 3) mit Nitritpökelsalz 4) mit Antioxidationsmittel 5) mit Geschmacksverstärker 6) geschwefelt 7) geschwärzt 8) mit Phosphat 9) mit Milcheiweiß 10) koffeinhaltig 11) chininhaltig 12) mit Süßungsmittel 13) enthält Phenylalaninquelle 14) gewachst 15) mit Taurin 16) enthält Sojaöl. **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fische e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesam l) Sulfit m) Lupine n) Weichtiere

