

# Speiseplan

48° Nord

Tagesrestaurant Seminare Partyservice

## MONTAG, 16.02.2026

- \* Gemischtes Gulasch nach Waidmanns Art, dazu hausgemachte Spätzle und kleiner Salat <sup>9,a,c,g</sup> 8,80 EUR
- \* Tessiner Schnitzel mit Bolognese und Käse überbacken, dazu knusprige Pommes und Salat <sup>9,a,c,g</sup> 9,30 EUR
- \* VITAL: Tortellini gefüllt an Tomaten-Ricottasauce mit Parmesan, dazu kleiner Salat <sup>9,a,c,g</sup> 7,90 EUR

## DIENSTAG, 17.02.2026

- \* Schlachtplatte - Blut- und Leberwurst mit mildem Weinsauerkraut, dazu Kartoffelstampf <sup>9,g</sup> 8,20 EUR
- \* Hacksteak überbacken nach Mexico Art an Paprikasauce, dazu Kartoffelwedges und Salat <sup>9,a,g</sup> 8,80 EUR
- \* VITAL: Vegetarisch gefüllte Flädle mit Käse überbacken, dazu bunte Salatplatte <sup>9,a,c,g</sup> 8,00 EUR

## MITTWOCH, 18.02.2026

- \* Hausgemachte Maultaschen mit feinen Zwiebelschmelze, dazu hausgemachter Kartoffelsalat und Beilagensalat <sup>9,a,c,g</sup> 9,30 EUR
- \* Seelachsfilet im Backteig mit knusprigen Bratkartöffelchen, dazu Remouladendip <sup>9,a,c,d,g</sup> 8,50 EUR
- \* VITAL: Allgäuer Käseköpfle mit Röstzwiebelchen, dazu bunt gemischter Beilagensalat <sup>9,a,c,g</sup> 7,90 EUR

## DONNERSTAG, 19.02.2026

- \* Rinderroulade gefüllt nach Hausfrauen Art an Rotweinsauce, dazu Spätzle und Karotten-Erbsegemüse <sup>3,8,a,c,</sup> 10,90 EUR
- \* Thai Curry von der Pute mit feiner Kokossauce, dazu Basmatireis und kleiner gemischter Salat <sup>9,a,g</sup> 8,80 EUR
- \* VITAL: Vegetarisch gefüllte Paprikaschote an Tomatensauce, dazu Kartoffelbrei und Salat <sup>9,g</sup> 8,00 EUR

## FREITAG, 20.02.2026

- \* Schollenfilet nach Finkenwerder Art mit Salzkartoffeln und leichter Kräutersauce <sup>9,a,d,g</sup> 8,90 EUR
- \* Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel, dazu Nudeln und leckeres Saisongemüse <sup>9,a,c,g</sup> 8,80 EUR
- \* VITAL: Geröstete Maultaschen mit feinem Kräuterrührei, dazu kleiner Salat vom Buffet <sup>9,a,c,g</sup> 7,90 EUR

## SAMSTAG, 21.02.2026

- \* 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

