

Menueplan Rüttenscheider Str. – Gervinusstr.
von Montag, 30.11. – Freitag, 04.12.20
Ruf-Nr. 77 11 03 / 750 97 87

Montag:

Möhreneintopf

Sauerkraut mit Püree & Hämchen 9 TM 7,90 €

Zwiebelgulasch vom Entrecôte mit Rotkohl & Kartoffeln

Gorgonzolahähnchen mit Blattspinat & Rigatoni h3/3

Dienstag:

Wirsingintopf

Gulasch „Bürgerlich“ mit Kartoffeln & Rotkohl TM 8,90 €

Pommerische Gänsepfanne mit Klösse & Rotkohl

Wurzelgemüse mit Pastinaken, Schweinefilet & Walnüsse h4/4

Mittwoch:

Dicke Bohneneintopf 3/9

Hühnerfrikassee „Klassisch“ mit Reis TM 7,90 €

Kalbstafelspitz mit Limettensauce & Kartoffelstampf 9

Filetgeschnetzeltes mit Blumenkohl in Rahm & gratinierte Kartoffeln h

Donnerstag:

Rosenkohleintopf

Sauerbratengulasch mit Spätzle & Apfelmus 2/9 TM 9,90 €

Curryhähnchen mit Böhnchen & Kartoffelstampf 9

Rosenkohlaufauf mit Pastinaken & Schweinefilet

Freitag :

Kohlrabieintopf mit Hackbällchen 9/2

Gänsebollen mit Klösse & Rotkohl TM 11,90 €

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Portweinjud, Rotkohl & Kartoffelstampf 9

Gegrillte Lachstranche mit Selleriepüree & Gurken- Dillgemüse e/g/h

Unsere Highlights

- Nudelaufauf
- Fettuccine mit Rinderfiletstreifen, getrockneten Tomaten & Rucola
- Gemüseaufauf
- Schaschlik 2/9
- Bratkartoffeln, frittiert
- Kaiserschmarrn mit Vanillesauce
- Chinanudeln 1
- Diverse Pfannkuchen 16/c
- Grünkohl mit Mettwurst 8



Verwendete Zusatzstoffe : 1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel
8) Phosphat 9) Süßungsmittel 16) Milcheiweiß

Allergene : a) Gluten a1) Weizen a2) Roggen a3) Gerste a5) Dinkel
b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch-Laktose h) Schalenfrüchte h1) Mandeln h2) Haselnüsse
h3) Walnüsse h4) Pistazien h5) Macadamianüsse l) Sellerie J) Senf K) Sesam O) Pilze

Bleiben Sie gesund

Tagesmenü (TM) zum Schnupperpreis, alle anderen Preise im Aushang

Änderungen vorbehalten!