

Menueplan Rüttenscheider Str. – Gervinusstr.
von Montag, 21.11. – Samstag, 26.11.22
Ruf-Nr. 77 11 03 / 750 97 87

- Montag:** Kohlrabieintopf mit Hackbällchen g
Puzstabällchen mit Paprika & Spirilli 9 TM 8,90 €
Gulasch „Bürgerlich“ mit Rotkohl & Kartoffeln 9
Rosenkohlaufauf mit Pastinaken & Schweinefilet
- Dienstag:** Salzbohneintopf
Hackbraten mit Sauce, Rotkohl & Kartoffeln TM 8,90 €
Wildrragout mit Klösse & Rotkohl o/9
Toscanisches Gemüsebeet, tomatisiert mit Gnocchi & Piccata vom Hähnchenfilet a
- Mittwoch:** Gemüseauflauf mit Pastinaken & Rindfleisch
Pute in Curry-Ananas mit Reis g TM 9,50 €
Kalbfleisch „Melanese“ mit Pfifferlingrahm & Tagliatelle a/g/O
Süßkartoffelaufauf mit Gartengemüse, Creme Fraiche & Schweinefilet
- Donnerstag:** Sauerkrauteintopf
Rahmwirsing mit Bratwurst & Kartoffeln g TM 8,90 €
Zungenragout in Portweinjud mit Champignons & Püree g/O
Wiener Sahnegulasch mit Rosenkohl & Kartoffeln g
- Freitag :** Wirsingintopf g
Sauerbratengulasch mit Klösse & Rotkohl 9 TM 10,90 €
Kalbstafelspitz in Morchelrahm mit Rosenkohl & Püree o/g
Sylter Edelfischragout mit Krustentier, Limettensauce & Wildreis d/g/b

Unsere Highlights

- Nudelaufauf
- Fettuccine mit Rinderfiletstreifen, getrockneten Tomaten & Rucola
- Gemüseauflauf
- Schaschlik 2/9
- Grünkohl mit Mettwurst
- Rosenkohlaufauf mit karamelisierten Walnüssen
- Kaiserschmarrn mit Vanillesauce
- Chinanudeln 1
- Diverse Pfannkuchen 16/c
- Schupfnudeln mit Kraut

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
Liste der Allergene liegt auf Anfrage im Laden aus



Änderungen vorbehalten!