

Menueplan Rüttenscheider Str. – Gervinusstr.
von Montag, 08.07. – Samstag, 13.07.24
Ruf-Nr. 77 11 03 / 750 97 87

Montag:	Möhreneintopf g	
	Königsberger Klopse mit Püree & Rote Bete g/9	TM 9,90 €
	Gulasch „Bürgerlich“ mit Rahmwirsing & Kartoffeln g	
	Ratatouille „Pomodori“ mit Gnocchi & Schweinefilet	
Dienstag:	Wirsingeintopf g	
	Hühnerfrikassee „Klassisch“ mit Reis g	TM 9,90 €
	Wokgemüse mit Hähnchenfilet & Cashewkernen g/h	
	Lammkarree mit Rosmarinkartoffeln & Gorgonzolasauce g/16	
Mittwoch:	Gemüseintopf mit Rindfleisch	
	Wirsingroulade mit Püree & Bohnensalat g	TM 9,90 €
	Schweinefilet in Champignonrahm auf Tagliatelle O/g	
	Rigatoni mit Blattspinat in Rahm & Feta g/16	
Donnerstag:	Dicke Bohneneintopf g	
	Kalbfleisch „Melanise mit Tomatenspaghetti	TM 9,90 €
	Wiener Sahnegulasch mit Rotkohl & Klösse g/9	
	Süßkartoffelauflauf mit Gartengemüse & Schweinefilet g/16	
Freitag :	Salzbohneintopf g	
	Kalbshackbällchen in Austerpilzrahm mit Kartoffelstampf g/O	TM 9,90 €
	Kalbsgulasch mit Kohlrabi & gratinierte Kartoffeln g	
	Sylter Edelfischragout mit Krustentier in Limettensauce & Wildreis dl/g/b	

Unsere Highlights

- Nudelaufwurf
- Fettuccine mit Rinderfiletstreifen, getrockneten Tomaten & Rucola
- Gemüseauflauf
- Schaschlik 2/9
- Schupfnudeln mit Kraut
- Kaiserschmarrn mit Vanillesauce g/c
- Chinanudeln
- Diverse Pfannkuchen 16/c
- Maultaschen mit Spinat g
- Grillhaxen

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 I) Sellerie J) Senf K) Sesam O) Pilze

Tagesmenü (TM) zum Schnupperpreis, alle anderen Preise im Aushang
Liste der Allergene liegt auf Anfrage im Laden aus

Änderungen vorbehalten!