

Menueplan Rüttenscheider Str. – Gervinusstr.
von Montag, 17.06. – Samstag, 22.06.24
Ruf-Nr. 77 11 03 / 750 97 87

Montag: Sauerkrauteintopf
Königsberger Klopse mit Kartoffelstampf & Bohnensalat g TM 9,90 €
 Riesenrösti mit Champignon- Kalbsgeschnetzeltes & Creme Fraiche
 Ratatouille „Pomodori“ mit Gnocchi & Schweinefilet

Dienstag: Möhreeneintopf g
Senfrahmgeschnetzeltes in Estragon mit Champignons & Spätzle o/g TM 9,90 €
 Wokgemüse mit Hähnchenfilet & Cashewkernen g/h
 Französische Filetspitzen mit Böhnchen & gratinierte Kartoffeln g/9

Mittwoch: Kohlrabieintopf mit Hackbällchen g
Hühnerfrikassee „Klassisch“ mit Reis g TM 9,90 €
 Schweinefilet in Champignonrahm mit Böhnchen & Kartoffelstampf o/g
 Süsskartoffelauflauf mit Gartengemüse, Schweinefilet & Creme Fraiche 16/g

Donnerstag: Wirsingeintopf g
Kalbfleisch „Melanise“ mit Tomatenspaghetti c TM 9,90 €
 Sauerbratengulasch mit Rotkohl & Klößen g/9
 Tagliatelle in Olivenöl mit Waldpilzen & Schluffen o

Freitag : Salzbohneeneintopf g
Wirsingroulade mit Püree & Gurkensalat g/9 TM 9,90 €
 Hähnchenfiletragout in Robiolacreme mit Broccoli auf Tagliatelle g
 Lachstranche, gebr. mit Gurken- Dillgemüse & Selleriepüree dl

Unsere Highlights

- Nudelauflauf
- Fettuccine mit Rinderfiletstreifen, getrockneten Tomaten & Rucola
- Gemüseauflauf
- Schaschlik 2/9
- Blumenkohl- Broccoli- Spargel in Estragonsauce g
- Kaiserschmarrn mit Vanillesauce g/a
- Chinanudeln
- Diverse Pfannkuchen 16/c
- Rösti mit Apfelmus

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

Änderungen vorbehalten!