

Menueplan Rüttenscheider Str. – Gervinusstr.
von Montag, 28.10. – Samstag, 02.11.24
Ruf-Nr. 77 11 03 / 750 97 87

Montag:

Möhreneintopf g

Gulasch „Bürgerlich“ mit Rotkohl & Kartoffeln g TM 9,90 €

Lammragout mit Tomaten, Böhnchen & Rosmarinkartoffeln

Rosenkohlaufauf mit Pastinaken & Schweinefilet g

Dienstag:

Kohlrabieintopf mit Hackbällchen g

Senfrahmgeschnetzeltes in Estragon mit Spätzle g/O TM 9,90 €

Zwiebelgulasch vom Entrecôte mit Lauchgemüse & Kartoffeln g

Apfelfinsen mit Pastinaken & Schweinefilet g

Mittwoch:

Sauerkrauteintopf

Hühnerfrikassee „Klassisch“ mit Reis g/O TM 9,90 €

Sauerbratengulasch mit Rotkohl & Klößen g/9

Französische Filetspitzen in Dijonsensauce mit Böhnchen & gratinierte Kartoffeln g/9

Tagliatelle in Hummersauce mit gebr. Lachs & Krabben d/b/g

Donnerstag:

Salzbohneintopf

Kalbhackbällchen in Austernpilzrahm mit Kartoffelstampf o/g TM 10,90 €

Pommerische Gänsepfanne mit Rotkohl & Klößen g

Kalbgulasch in Rahm mit Rosenkohl & gratinierte Kartoffeln g/9

Freitag :

Feiertag

Unsere Highlights

- Nudelaufauf
- Fettuccine mit Rinderfiletstreifen, getrockneten Tomaten & Rucola
- Gemüseauflauf
- Schaschlik 2/9
- Rosenkohlaufauf mit karamelisierten Walnüssen h3/g
- Grünkohl mit Mettwurst a/9
- Chinanudeln
- Diverse Pfannkuchen 16/c

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!