

Menueplan Rüttenscheider Str. – Gervinusstr.
von Montag, 30.09. – Samstag, 05.10.24
Ruf-Nr. 77 11 03 / 750 97 87

Montag:

Möhreneintopf g

Sauerbratengulasch mit Klößen & Rotkohl 9 TM 10,90 €

Rieslingschnitzel vom Schweinefilet mit Trauben auf Tagliatelle

Farfalle in Curry mit Putenfleisch, Pfirsich & grünen Pfeffer g

Dienstag:

Wirsingeintopf g

Hühnerfrikassee „Klassisch“ mit Reis TM 9,90 €

Wokgemüse mit Hähnchenfilet & Cashewkernen h

Kalbsgeschnetzeltes mit Gratinkartoffeln & Fingermöhren g

Mittwoch:

Kohlrabieintopf mit Hackbällchen g/c

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

Tagliatelle „Diabolo“ mit Garnelen g/b

Ossobucco mit Kartoffelstampf g

Sahnegulasch mit Klößen & Rotkohl 9/g

Donnerstag:

Tag der deutschen Einheit

Freitag :

Salzbohneintopf g

Puztagulasch mit Paprika & Makkaroni TM 9,90 €

Sahnegulasch mit Rotkohl & Klößen g/9

Ragout vom Färsenentrecôte mit Lauchgemüse & Kartoffeln 9

Sesam-Lachstranche mit Limettensauce, Möhren- Kartoffelstampf & Petersilie d/g

Unsere Highlights

- | | |
|---|----------------------------|
| - Nudelaufbau | - Chinanudeln |
| - Fettuccine mit Rinderfiletstreifen, getrockneten Tomaten & Rucola | |
| - Gemüseauflauf | - Diverse Pfannkuchen 16/c |
| - Schaschlik 2/9 | - Hokkaido- Kürbissuppe g |
| - Grillhaxen | - Schupfnudeln mit Kraut |
| - Blattspinat mit karamelisierten Walnüssen h3 | |

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

Änderungen vorbehalten!