

Menueplan Rüttenscheider Str. – Gervinusstr.
von Montag, 10.05. – Samstag, 15.05.21
Ruf-Nr. 77 11 03 / 750 97 87

- Montag:** Dicke Bohneneintopf g
Rinderleber, gebraten mit Röstzwiebeln & Kartoffelstampf g/a TM 7,90 €
Wiener Sahnegulasch mit Serviettenklösse & Fingermöhren g/a
Rigatoni in Rahm mit Blattspinat & Feta g
- Dienstag:** Sauerkrauteintopf
Hackbraten mit Sauce, Dicke Bohnen & Kartoffeln g TM 7,90 €
Zwiebelgulasch mit Lauchgemüse & Kartoffeln g
Wokgemüse mit Hähnchenfilet & Cashewkerne h
- Mittwoch:** Wirsingintopf g
Hähnchenfiletragout in Curry Ananas mit Reis g TM 7,90 €
Sauerbratengulasch mit Klösse & Rotkohl g/a
Spaghetti mit Pfifferlingen, Spargelchips & Cockailtomaten o
- Donnerstag:** ~~Möhreneintopf g
Senfrühmageschnitzel mit Spätzle g/a TM 7,90 €
Entenbrustfiletragout mit grünem Spargel & Serviettenklösse g/a
Spargel- Gnocchi- Auflauf mit Schweinefilet~~
- Freitag :** Grüne Bohneneintopf g
Kalbsgulasch mit Spargelragout & Butterkartoffeln g TM 10,90 €
Spargelragout mit Blattspinat, rosa Pfeffer, Schweinefilet & Wildreis g
Gebratener Lachs mit Krabben in Hummersauce auf Tagliatelle d/g/b

Unsere Highlights

- Nudelauflauf
- Fettuccine mit Rinderfiletstreifen, getrockneten Tomaten & Rucola
- Gemüseauflauf
- Schaschlik 2/9
- frischer Spargel, Kartoffeln & Sc. Hollandaise
- Blumenkohl- Broccoli- Spargel an Estragonsauce
- Kaiserschmarrn mit Vanillesauce a/g
- Chinanudeln 1
- Diverse Pfannkuchen 16/c
- Filetragout mit Schupfnudeln a

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



Bleiben Sie gesund

Tagesmenü (TM) zum Schnupperpreis, alle anderen Preise im Aushang

Änderungen vorbehalten!