

Menueplan Rüttenscheider Str. – Gervinusstr.
von Montag, 05.12. – Samstag, 10.12.22
Ruf-Nr. 77 11 03 / 750 97 87

Montag:

Möhreneintopf

Himmel en Äd mit Flönz ^{9/g} TM 8,90 €

Wiener Sahnegulasch mit Rosenkohl & Kartoffeln ^g

Wurzelgemüse mit Pastinaken, Schweinefilet & Walnüssen ^{h3}

Dienstag:

Kohlrabieintopf mit Hackbällchen

Bratwurst mit saure Böhnchen, Zwiebeln, Speck & Kartoffelstampf ^g TM 8,90 €

Wildragout mit Klössen, Rotkohl & Apfelmus ^{9/2/a/O}

Rosenkohlaufauf mit Pastinaken & Schweinefilet ^g

Mittwoch:

Salzbohneintopf ^g

Xmas Putenragout mit Backobst auf Tagliatelle ^g TM 8,90 €

Sauerbratengulasch mit Klössen & Rotkohl ^{g/9}

Ratatouille, tomatisiert mit Gnocchi & Safranhähnchenfilet

Donnerstag:

Rosenkohleintopf ^g

Kalbfleisch „Melanese“ mit Tomatenspaghetti ^{a/g} TM 8,90 €

Kalbsgeschnetzeltes mit Creme Fraiche, Rösti & Spiegelei ^{g/a/c}

Tagliatelle mit Waldpilzen in Rahm ^{g/O}

Freitag :

Sauerkrauteintopf

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

Gänsepfanne mit Apfelspalten, Klössen & Rotkohl ^{9/2/a}

Rinderroulade mit Klössen & Rotkohl ^{2/9}

Unsere Highlights

- Nudelaufauf
- Fettuccine mit Rinderfiletstreifen, getrockneten Tomaten & Rucola
- Gemüseaufauf
- Schaschlik ^{2/9}
- Grünkohl mit Mettwurst
- Rösti / Apfelmus
- Kaiserschmarrn mit Vanillesauce
- Chinanudeln ¹
- Diverse Pfannkuchen ^{16/c}
- 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 l) Sellerie J) Senf K) Sesam O) Pilze

Bleiben Sie gesund

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

Änderungen vorbehalten!