

Menueplan Rüttenscheider Str. – Gervinusstr.
von Montag, 01.03. – Samstag, 06.03.21
Ruf-Nr. 77 11 03 / 750 97 87

- Montag:** Stielmuseintopf a
Wirsingroulade mit Püree & Tomatensalat 9/g TM 7,90 €
Rosenkohlaufauf mit Pastinaken & Schweinefilet g
Gulasch „Bürgerlich“ mit Kartoffeln & Rotkohl 9/g
- Dienstag:** Salzbohneintopf
Rahmwirsing mit Bratwurst, Sauce & Kartoffeln g TM 7,90 €
Tagliatelle mit Waldpilze in Rahm & Blattpetersilie 0/g
Zwiebelgulasch mit Lauchgemüse & Kartoffelstampf g
- Mittwoch:** Möhreintopf
Hähnchenfiletragout in Rahm mit Austernpilze auf Tagliatelle g/0/a TM 7,90 €
Kalbsgulasch mit Creme Fraiche auf Tagliatelle g
Scalopini vom Schweinefilet mit Wiesenchampignons in Rahm g/0
- Donnerstag:** Kohlrabieintopf mit Hackbällchen
Sauerkraut mit Kassler & Kartoffelstampf 9/g TM 7,90 €
Gänsefleisch mit Gemüse unter der Kartoffelkruste g
Wiener Sahnegulasch mit Kohlsprossen & Risolee Kartoffeln
- Freitag :** Wirsingintopf g
Filetgeschnetzeltes, Broccoli mit Pinienkerne & gratinierte Kartoffeln h TM 9,90 €
Sauerbratengulasch mit Rosen.-oder Rotkohl & Klösse a/g/9
Sesamlachs, gebraten mit Selleriepüree, frischen Spargel & Sc. Bernaise g/l

Unsere Highlights

- Nudelaufauf
- Chinanudeln 1
- Fettuccine mit Rinderfiletstreifen, getrockneten Tomaten & Rucola
- Gemüseaufauf
- Diverse Pfannkuchen 16/c
- Schaschlik 2/9
- Grünkohl mit Mettwurst 8
- Ratatouille, tomatisiert
- Kaiserschmarrn mit Vanillesauce g/a/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 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!