

Menueplan Rüttenscheider Str. – Gervinusstr.
von Montag, 19.09. – Samstag, 24.09.22
Ruf-Nr. 77 11 03 / 750 97 87

Montag:

Möhreneintopf g

Wirsing, gestuft mit Kartoffeln & Rinderhack g TM 8,90 €

Maultaschen auf Vorarlberger Gemüsebeet mit Käse überbacken g

Gulasch „Bürgerlich“ mit Leipziger Allerlei & Kartoffeln g

Dienstag:

Salzbohneintopf

Leberragout mit Röstzwiebeln, Püree & Apfelmus g/9 TM 8,90 €

Ratatouille, tomatisiert mit Gnocchi & Schweinefilet

Sauerbratengulasch mit Klösse & Rotkohl 9/a

Mittwoch:

Kohlrabiintopf mit Hackbällchen

Farfalle in Curry mit Hähnchenfilet, Pfirsich & grünen Pfeffer g TM 8,90 €

Scallopini vom Kalb mit Austernpilzen & Tagliatelle g/O

Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Kartoffeln & Rote Bete g/9

Donnerstag:

Stielseintopf

Sauerkraut mit Püree & Kochfleisch g TM 8,90 €

Hähnchenfilet unter Frischkäsehaube auf Toscanischem Gemüsebeet mit Gnocchi 16

Ragout vom Färsenentrecôte in Zwiebelsauce mit Klösse & Rotkohl 9/a

Freitag :

Grüne Bohneneintopf

Lombardische Pfanne. Truthahnfleisch, Austernpilze, Tomaten & Reis o TM 11,90 €

Lammkeule in Portweinjuc, Bohnenbündchen & gratinierte Kartoffeln g

Zander, gebraten mit Rahmwirsing & gratinierten Kartoffeln g

Unsere Highlights

- Nudelauflauf
- Fettuccine mit Rinderfiletstreifen, getrockneten Tomaten & Rucola
- Gemüseauflauf
- Schaschlik 2/9
- Schupfnudeln mit Filetstreifen & Pfifferlingen o
- Kaiserschmarrn mit Vanillesauce g
- Zwiebelkuchen g / Federweisser
- Chinanudeln 1
- 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 l) Sellerie J) Senf K) Sesam O) Pilze



Bleiben Sie gesund

Änderungen vorbehalten!