

Menueplan Rüttenscheider Str. – Gervinusstr.
von Montag, 22.11. – Samstag, 27.11.21
Ruf-Nr. 77 11 03 / 750 97 87

- Montag:** Kohlrabieintopf mit Hackbällchen g
Zigeunergulasch mit Paprika & Spirilli 9 TM 8,90 €
Maultaschen auf Vorarlberger Gemüsebeet mit Käse überbacken g
Gorgonzolahähnchen mit Blattspinat auf Rigatoni 9/3
- Dienstag:** Dicke Bohneneintopf g
Grüne Nudeln m. Kalbfleisch & Pfifferlinge auf Tomatensauce 0/9 TM 8,90 €
Wildragout mit Klösse & Rotkohl 9/g/a
Zwiebelgulasch vom Entrecôte mit Lauchgemüse & Kartoffeln g
- Mittwoch:** Rosenkohleintopf g
Gänsepfanne mit Apfelspalten, Klösse & Rotkohl 9/g/a TM 11,90 €
Kalbsgulasch mit Creme Fraiche & Tagliatelle h
Rosenkohlauf mit Pastinaken & Schweinefilet g
- Donnerstag:** Salzbohneintopf
Sauerkraut mit Eisbein & Kartoffelstampf g TM 8,90 €
Filet „Stroganoff“ mit Bohnenbündchen & Selleriestampf j/g
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti & Spiegelei
- Freitag :** Wirsingintopf
Sauerbratengulasch, Rotkohl & Klösse 9/a/g TM 11,90 €
¼ gebratene Gans mit Rotkohl & Klösse 9/g/a
Kalbsbäckchen in Rahm mit Rosenkohl & Semmelkloss a/g

Unsere Highlights

- Nudelauffauf
- Fettuccine mit Rinderfiletstreifen, getrockneten Tomaten & Rucola
- Gemüseauflauf
- Schaschlik 2/9
- Rösti mit Apfelmus
- Milchreis/ Rote Grütze
- Chinanudeln 1
- Diverse Pfannkuchen 16/c
- Grünkohl mit Mettwurst
- Blattspinat m. karamelisierten Walnüssen 3/h

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
Liste der Allergene liegt auf Anfrage im Laden aus**



Änderungen vorbehalten!