

Menueplan Rüttenscheider Str. – Gervinusstr.
von Montag, 11.01. – Samstag, 16.01.21
Ruf-Nr. 77 11 03 / 750 97 87

- Montag:** Sauerkraut mit Zwiebelsauce, Kassler & Püree 2/9
Wirsingroulade mit Püree & Bohnensalat 2/3 TM 7,90 €
Wiener Sahnegulasch mit Rosenkohl & Salzkartoffeln h
Französische Filetspitzen mit Schupfnudeln a
- Dienstag:** Möhreeneintopf
Spiessbraten mit Zwiebelsauce, Kartoffeln & Rotkohl 8 TM 8,90 €
Gänsepfanne mit Apfelspalten, Klösse & Rotkohl 9/h
Kalbsleberragout in Apfelbrandsauce mit Kartoffelstampf
- Mittwoch:** Salzbohneeneintopf
Hähnchenfiletragout in Pfifferlingrahm auf Tagliatelle 0/h TM 8,90 €
Wildragout mit Klösse & Rosenkohl h/g
Schweinsbraten „Bayrisch“ mit Klösse & Rotkraut g/h
- Donnerstag:** Kohlrabeintopf mit Hackbällchen
Ratatouille, tomatisiert mit Rosmarinkartoffeln & Schweinefilet TM 8,90 €
Sauerbratengulasch mit Klösse & Rotkohl g/h
Lauchspaghetti mit Krabben in Rahm b/h
- Freitag :** Dicke Bohneneintopf
Gänsebollen mit Klösse & Rotkohl g/h TM 8,90 €
Filet „Stroganoff“ auf Tagliatelle mit Creme Fraiche 2
Kalbszunge in Portweinjuc mit Lauchgemüse & Püree h



Unsere Highlights

- | | |
|---|--|
| - Nudelauflauf | - Chinanudeln 1 |
| - Fettuccine mit Rinderfiletstreifen, getrockneten Tomaten & Rucola | |
| - Gemüseauflauf | - Diverse Pfannkuchen 16/c |
| - Schaschlik 2/9 | - Grünkohl mit Mettwurst 8 |
| - gegrillte Haxen | - Blattspinat m. karamelisierten Walnüssen |
| - Rösti mit Apfelmus | |

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!