

Menueplan Rüttenscheider Str. – Gervinusstr.
von Montag, 17.02. – Samstag, 22.02.25
Ruf-Nr. 77 11 03 / 750 97 87

- Montag:** Dicke Bohneneintopf g

Pusztabällchen mit Spirilli g	TM 8,90 €
-------------------------------	-----------

Senfrahmgeschnetztes in Estragon mit Champignons & Spätzle 0/g
Maultaschen auf Vorarlberger Gemüsebeet mit Käse überbacken g
- Dienstag:** Wirsingeintopf g

Sauerkraut mit Kassler & Püree g	TM 9,90 €
----------------------------------	-----------

Zwiebelgulasch vom Entrecôte mit Lauchgemüse & Salzkartoffeln g
Rigatoni in Rahm mit Blattspinat & Feta g/16
- Mittwoch:** Kohlrabieintopf mit Hackbällchen g

Hühnerfrikassee „Klassisch“ mit Reis g	TM 9,90 €
--	-----------

Sauerbratengulasch mit Rotkohl & Klößen g
Schweinefilet auf Toscanischem Gemüsebeet mit Backkartoffeln & Creme Fraiche 16
- Donnerstag:** Rosenkohleintopf g

Altbiergulasch mit Makkaroni	TM 9,90 €
------------------------------	-----------

Franz. Filetspitzen in Dijonsensauce mit Böhnchen & gratinierte Kartoffeln 0/9/g
Tagliatelle in Olivenöl mit Waldpilzen, Blattpetersilie & Parmesan o
- Freitag:** Möhreintopf g

Jägerschnitzel mit gratinierte Kartoffeln g/O	TM 9,90 €
---	-----------

Kalbsgulasch mit Rosenkohl & Resülee Kartoffeln g
Salmtranche, gegrillt mit Selleriepüree & Dill- Gurkengemüse d/g/i

Unsere Highlights

- | | |
|---|---|
| - Nudelauflauf | - Chinanudeln |
| - Fettuccine mit Rinderfiletstreifen, getrockneten Tomaten & Rucola | |
| - Gemüseauflauf | - Diverse Pfannkuchen 16/c |
| - Schaschlik 2/9 | - Grillhaxen |
| - Grünkohl mit Mettwurst a/9 | - Spitzkohl „Lombardisch“ g |
| - Rösti mit Apfelmus c/9 | - Rosenkohl mit karamellisierten Walnüssen h3 |

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

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

Änderungen vorbehalten!

Gervinusstr. 2
Tel. 7509787

Rüttenscheider. 92
Tel. 771103

frisch Natur Info Woche
v. Montag, 17.02. – Samstag, 22.02.25
Gesunde Lust auf Fleisch und Wurst
aus artgerechter kontrollierter Tierhaltung

Montag, 17.02.

<i>frisch Natur</i> Gyrosgeschnetzeltes <i>pfannenfertig</i>	100 g	1,69 €
<i>frisch Natur</i> Schweinefilet im ganzen	100 g	1,99 €

Dienstag, 18.02.

<i>frisch Natur</i> Kalbsragout vom Nacken	100 g	2,59 €
<i>frisch Natur</i> Kalbsleber	100 g	2,99 €

Mittwoch, 19.02. *Gronaus Gehacktestag*

<i>frisch Natur</i> Gehacktes <i>halb & halb</i>	100 g	1,59 €
<i>frisch Natur</i> reines Rindergehacktes	100 g	1,79 €
<i>frisch Natur</i> reines Kalbsgehacktes	100 g	1,89 €

Donnerstag, 20.02.

Hausmacher Wirsingroulade	Stück	2,20 €
<i>frisch Natur</i> Meraner Mettwurst	Ring 180 g	Stück 2,20 €

Freitag, 21.02. & Samstag, 22.02.

<i>frisch Natur</i> Tafelspitz von der Färse	100 g	2,79 €
<i>frisch Natur</i> Tafelspitz vom Kalb	100 g	2,99 €
<i>frisch Natur</i> Kalbskugel	100 g	3,49 €
<i>frisch Natur</i> eingelegter Sauerbraten	100 g	2,99 €

*Fleisch & Wurst aus kontrollierter, artgerechter Tierhaltung,
ohne Antibiotika und hormonelle Wachstumsförderer*

Änderungen vorbehalten!