

Menueplan Rüttenscheider Str. – Gervinusstr.
von Montag, 25.11. – Samstag, 30.11.24
Ruf-Nr. 77 11 03 / 750 97 87

- Montag:** Dicke Bohneneintopf g

Möhrenstampf mit Speckstippe & Frikadelle g	TM 8,90 €
---	-----------

Sauerbratengulasch mit Rotkohl & Klößen 9
Rosenkohlaufauf mit Pastinaken & karamellisierten Walnüssen h3
- Dienstag:** Salzbohneintopf

Pusztabällchen mit Paprika & Spirilli g/9	TM 8,90 €
---	-----------

Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Kartoffelstampf & Rote Bete g/9
Süßkartoffelaufauf mit Gartengemüse, Schweinefilet & Creme Fraiche g/9
- Mittwoch:** Pikanter Linseneintopf mit Hack

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

Wildragout mit Rotkohl & Klößen
Rigatoni „Diabolo“ mit Krabben b/g
- Donnerstag:** Rosenkohleintopf

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

Gorgonzolahähnchen mit Blattspinat & Rigatoni g/16
Ratatouille, tomatisiert mit Gnocchi & Safranhähnchenfilet
- Freitag :** Möhreintopf

Kalbfleisch „Melanese“ mit Austernpilzsauce & Tagliatelle g/O	TM 10,90 €
---	------------

Gänseballen mit Rotkohl & Klößen
Kalbstafelspitz in Morchelrahmsauce mit Rosenkohl & Kartoffelstampf O/g

Unsere Highlights

- | | |
|---|---------------------------------------|
| - Nudelaufauf | - Chinanudeln |
| - Fettuccine mit Rinderfiletstreifen, getrockneten Tomaten & Rucola | |
| - Gemüseaufauf | - Diverse Pfannkuchen 16/c |
| - Schaschlik 2/9 | - Rahmspinat mit Maultaschen |
| - Schupfnudeln mit Kraut | - Kaiserschmarrn mit Vanillesauce g/9 |
| - Grünkohl mit Mettwurst a/9 | |

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

Änderungen vorbehalten!