

Menueplan Rüttenscheider Str. – Gervinusstr.
von Montag, 22.04. – Samstag, 27.04.24
Ruf-Nr. 77 11 03 / 750 97 87

- Montag:** Grüne Bohneneintopf g
Pusztabällchen mit Spirilli g TM 7,90 €
Zwiebelgulasch vom Entrecôte mit Lauchgemüse & Kartoffeln g
Bärlauch-Pesto-Spaghetti mit Parmachips & Parmesanspäne
- Dienstag:** Sauerkrauteintopf
Hühnerfrikassee „Klassisch“ mit Reis g TM 8,90 €
Wildragout mit Rotkohl & Klößen g/O
Spargel- Bärlauchauflauf mit Blattspinat g
- Mittwoch:** Wirsingintopf g
Farfalle mit Hähnchenfleisch, grünen Pfeffer & Pfirsich g TM 8,90 €
Sauerbratengulasch mit Spätzle & Apfelmus
Schweinefilet in Rahm mit Spargel & Kartoffeln g
- Donnerstag:** Kohlrabieintopf mit Hackbällchen g
Senfrahmgeschnetzeltes in Estragon mit Champignons & Spätzle g TM 8,90 €
Kasslergulasch mit Püree & grüne Bohnen
Spargel- Broccoliauflauf mit Schweinefilet g
- Freitag :** Salzbohneintopf g
Wirsingroulade mit Püree & Tomatensalat g TM 9,90 €
Kalbsgulasch mit Spargelragout & gratinierte Kartoffeln g
Spargelragout mit Blattspinat, rosa Pfeffer, Schweinefilet & Wildreis g

Unsere Highlights

- Nudelaufauf
- Chinanudeln
- Fettuccine mit Rinderfiletstreifen, getrockneten Tomaten & Rucola
- Gemüseauflauf
- Diverse Pfannkuchen 16/c
- Schaschlik 2/9
- Spaghetti mit Spargelchips, Pfifferlingen & Cocktailtomaten o
- Blumenkohl- Broccoli- Spargel in Estragon g
- Spargel mit Kartoffeln & Sc. Hollandaise

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!