

Mittagsmenü Plan



26.09. – 30.09.22 Bitte bestellen Sie ihr Menü bis 9.00 Uhr am Abholtag

Salat der Woche: Bunter Salatteller „Wiesn Genuss“ (knusprige Hähnchenstreifen, Radieschen & Salatgurke, Joghurt-Senf Dressing) dazu Rosen Semmel (G,M) 5,00 €

Montag

1. „Bayrische“ Schweineroulade (Semmel, Speck, Petersilie, Brät) an Rahmsoße mit Bratkartoffeln & grüne Bohnen (G1,M,SI,Se,2,3,4,7) 6,80 €
2. Vegetarisch: Thai Nudelpfanne mit knackigem Gemüse (Paprika, Karotten, Wirsingkoh) an feiner Currysoße dazu gemischte Salatschüssel (G,E,M) 6,80 €

Dienstag

1. Griechische Hackfleischbällchen (Rind/Schwein/Lamm) mit Basmati Reis und Tomaten-Rahmgemüse (G1,M,SI,Se,4) 6,80 €
2. Doppelte Currywurst „Classic“ (Rote Grillwurst an feiner Currysoße) mit Mariebeck Weck (G1,2,3,4,7) 6,80 €

Mittwoch

1. Feines Leberle „nach Großmutter's Art“ (Lebergeschnetzeltes v. Rind/Schwein) an pikanter Soße dazu breite Nudeln & Gurkensalat (G1,E,4) 6,80 €
2. Knusprig saftiger Krustenbraten v. Schwein (mager) dazu Kartoffelpüree & Sauerkraut (G,4) 6,80 €

Donnerstag

1. Badischer Sauerbraten vom heimischen Rind dazu Bauernspätzle & hausgemachte Kartoffelknödel (G1,E,M,4) 7,20 €
2. Schaschlik Spieß (vom Schwein) an Paprikarahm Söble dazu Spiralnudeln & Röstinchen (G1,M,E,4) 6,80 €

Freitag

1. Lachsfilet (grätenfrei, umhüllt mit Blattspinat) in luftigem Blätterteig mit Reis-Pfannengemüse (Karotte, Erbsen, Mais) an Remouladensöble (F,G1,M,4) 7,20 €
2. Putensteak an Champignon-Rahmsoße dazu Knöpfe & Kaisergemüse (G1,M,E,4) 6,80 €

Das Vorhandensein von Spuren kann nicht ausgeschlossen werden, da während der Produktion die Möglichkeit einer Kreuzkontamination besteht !

Allergene & Zusatzstoffe: G) Gluten, E) Ei, M) Milch, F) Fisch, Se) Senf, SI) Sellerie, S) Sesam, So) Soja

1 = Farbstoff 2 = Konservierungsstoffe 3 = Phosphat 4 = Geschmacksverstärker 5 = Süßungsmittel 6 = Alkohol 7 = Antioxidationsmittel

Hauptstraße 52

77790 Steinach

Tel.: 0 78 32 / 22 29

Kirchgasse 15

77716 Haslach

Tel.: 0 78 32 / 23 50