



METZGEREI



IMBISS



FRÜHSTÜCK



PARTYSERVICE



LIEFERSERVICE

SPEISEPLAN 30.11.-05.12.20 (von 11:00 bis 14:00 Uhr)

MO	1	Hähnchennuggets mit Bratkartoffeln, Tomatencurrysauce und Erbsen in Hollandaise	7,90 €
	2	Maccaroni-Schinken-Broccoli-Auflauf	7,50 €
DI	1	Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsauce, Kartoffeln und roter Beete	8,50 €
	2	Frische Bratwurst an Zwiebelsauce mit Kroketten und Schinkenerbsen	7,80 €
MI	1	Wildgulasch in Preiselbeersauce mit Klößen und Rosenkohl	12,50 €
	2	Moussaka Hackfleisch Auberginenauflauf mit Haselnusskruste	7,90 €
DO	1	Allgäuer Käseschnitzel mit Käse und Schinken überbacken mit Rösti und Blumenkohl	7,90 €
	2	Spießbraten mit Zwiebeln gefüllt, Bratensauce, Pommes Frites und Krautsalat	7,90 €
FR	1	Fischfilet in Eihülle mit Schnittlauchkartoffeln und Endiviensalat	8,50 €
	2	Kräuterpfannekuchen gefüllt mit Rahmgemüse	6,50 €
SA	1	Hausgemachter Erbseneintopf mit Bockwurst	6,00 €

SPEISEPLAN 07.- 12.12.2020 (von 11:00 bis 14:00 Uhr)

MO	1	Chilli Con Carne mit Baguette	7,00 €
	2	Schweineschnitzel mit Sauce Bernaise und Leipziger Allerlei	7,80 €
DI	1	Cordon Bleu mit Sauce Hollandaise, Rösti und Erbsen	7,80 €
	2	Kasselernacknbraten auf Wirsing-Kartoffelstampf	7,80 €
MI	1	Rinderroulade an Püree und Vichy Karotten	8,50 €
	2	Currywurst mit Pommes Frites und Mischgemüse	4,50 €
DO	1	Ochsenbrust an Meerrettichsauce, Brühkartoffeln und roter Beete	8,50 €
	2	Puttes mit Mettwurstscheiben und Salat	6,50 €
FR	1	Rotbarschfilet „Orly“ im Bierteig gebacken an Tomatensauce, Kartoffeln und Salat	8,50 €
	2	Metzgersteller mit Blut- und Leberwurst, Schmorzwiebeln, Püree und Lauchgemüse	7,50 €
SA	1	Linseneintopf mit Bockwurst	6,00 €

Vorbestellungen erwünscht

Zu unseren Mittagsgerichten bieten wir Ihnen aus der „Heißen Theke“ tägl. hausgemachte Frikadellen, Schnitzel, Spießbraten, hausgemachte Eintöpfe und verschiedene Salate. Alle Speisen können Sie bei uns genießen oder mitnehmen

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel
4 Geschmacksverstärker 5 Geschwefelt 6 Geschwärzt
7 Gewachst 8 Phosphat 9 Süßungsmittel 10 Phenylalaninquelle

A Glutenhaltige Getreide, b Krebstiere, c Fisch, d Eier, e Soja, f Milch/Lactose, g Schalenfrüchte, h Sellerie, i Senf, j Sesam, k Schwefeldioxid **So lange der Vorrat reicht. ÄNDERUNGEN vorbehalten**

