



METZGEREI



IMBISS



FRÜHSTÜCK



PARTYSERVICE



LIEFERSERVICE

**SPEISEPLAN 07.-12.09.20**  
(von 11:00 bis 14:00 Uhr)

<b>MO</b>	1 Gefüllte Paprika an Sauce und Reis	<b>7,80 €</b>
	2 Wirsing untereinander mit Mettwurst	<b>7,80 €</b>
<b>DI</b>	1 Brauhauskotelette mit Rosenkohl und Kartoffeln	<b>7,80 €</b>
	2 Gemüseauflauf mit Käse überbacken	<b>6,80 €</b>
<b>MI</b>	1 Rinderroulade mit Rotkohl und Klößen	<b>8,50 €</b>
	2 Frikadelle hausgemacht mit Kohlrabi u. Püree	<b>7,80 €</b>
<b>DO</b>	1 Gebratene Leberwurst, Blutwurst und Bauchspeck mit Sauerkraut u. Püree	<b>7,80 €</b>
	2 Leberkäse mit Zwiebelsauce und Püree	<b>7,80 €</b>
<b>FR</b>	1 Puttes Rheinischer Art mit Apfelmus	<b>6,50 €</b>
	2 Sülze mit hausgemachter Remouladensauce u. Bratkartoffeln	<b>7,50 €</b>
<b>SA</b>	1 Graupensuppe mit Einlage	<b>6,00 €</b>

**SPEISEPLAN 14. – 19.09.2020**  
(von 11:00 bis 14:00 Uhr)

<b>MO</b>	1 Champignongeschnetzeltes vom Schwein mit Reis	<b>7,80 €</b>
	2 Tomatenhackauflauf	<b>7,00 €</b>
<b>DI</b>	1 Burgunderbraten mit Gemüse und Semmelknödeln	<b>8,50 €</b>
	2 Zigeunerkotelette mit Reis und Krautsalat	<b>7,80 €</b>
<b>MI</b>	1 Rinderbraten mit Schwarzwurzeln und Kartoffeln	<b>8,50 €</b>
	2 Spießbraten an Zwiebelsauce mit Kartoffeln u. Krautsalat	<b>7,80 €</b>
<b>DO</b>	1 Schweineroulade mit Mett gefüllt , Broccoli u. Kartoffelgratin	<b>8,50 €</b>
	2 Apfelpfannekuchen mit Vanillesauce	<b>6,00 €</b>
<b>FR</b>	1 Paniertes Rotbarschfilet m. Kräutersahnesauce, Kartoffeln u. Blattspinat	<b>8,90 €</b>
	2 Currywurst mit Pommes Frites u. Salat	<b>4,50 €</b>
<b>SA</b>	1 Kohleintopf m. Hackfleisch	<b>6,00 €</b>

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**

