

Mittagsmenü



20.05. – 24.05.24 Bitte bestellen Sie ihr Menü bis 9.00 Uhr am Abholtag

Salat der Woche: Bunter Salatteller „Feinschmecker“ (gekochter Schinken, gekochtes Ei, Kräuter-Senf Dressing) dazu Vollkorn Brötchen (G1,M,E,Se) 5,50 €

Montag

- Pfingstmontag

Dienstag

1. „Badische“ Fleischpflanzerl (Frikadelle aus Rind-/Schwein mit Röstzwiebeln, Senf, Schnittlauch) an feiner Soße dazu Kartoffelpüree und Rotkraut (G1,M,Se,Sl,4) 7,90 €
2. Mediterranes Putengeschnetzeltes (mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Tomate) dazu Butterreis & Röstinchen (G1,M,4) 7,90 €

Mittwoch

1. 1 Paar frische grobe Bratwürste mit Bratzwiebeln an feiner Soße dazu Bratkartoffeln & grüne Bohnen (G1,M,3,4) 7,90 €
2. Hausgemachte Pizza Quiche Lorraine (mit Schinken, Salami, Käse) dazu frischer Kräuter-Knoblauch Dip & Karottensalat (G1,E,M,2,3,4,7) 7,90 €

Donnerstag

1. Zarter Rinderbraten vom heimischen Rind an feinem Champignon-Rahmsößle mit Bauernspätzle & Semmelknödel (G1,E,M,4) 8,50 €
2. Spaghetti „Zagreb“ (Bolognese mit Rind-/Schwein-/Lammfleisch) mit geriebenem Mozzarella Käse & Gurkensalat (G1,M,4) 7,90 €

Freitag

1. Schollenfilet (paniert, grätenfrei) dazu Remouladen-Petersilienkartoffele & glasierte Möhrchen (F,G1,E,M,4) 8,50 €
2. Hähnchensteak „Café de Paris“ auf Spargel-Gemüse Nudeln (Spargel, Karotte, Erbsen) an feinem Hollandaise Sößle (G1,M,E,4) 7,90 €

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, Sl) 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