

# Mittagstisch *Riedel*

Telefon 0511 / 73 44 52 · [www.fleischerei-riedel.com](http://www.fleischerei-riedel.com)

Alle Preise außer Haus !

## Speiseplan

Mittagstisch von 10.30 - 13.00 Uhr

März 2019

Alle Preise in €

Zusatzstoffe

Fr.	1.3.	I. Gebr. Seelachsfilet mit Remoulade und Salzkartoffeln II. Mettbällchen "Mailänder Art" mit Reis und Salat	6,00 5,50	4,11,b,g 11,a,b,g
Mo.	4.3.	I. Hausgem. Erbsensuppe mit Wursteinlage II. Bayr. Bierbraten mit Kohlrabi und Kartoffeln	2,50 5,50	4,7,b,g 4,a,b,g
Di.	5.3.	I. Bratwurst "Thr. Art" auf Sauerkraut und Püree II. Putenpfanne "Hawaii" mit Reis	5,50 5,50	11,a,b,g 4,a,b,g
Mi.	6.3.	I. Cordon bleu mit Buttererbsen, Kartoffeln und Helle Soße II. 2 Eier in Senfsoße, Salat und Kartoffeln	6,00 4,50	4,07,a,b,g a,b,g
Do.	7.3.	I. Hausgem. Kohlroutaden in würziger Soße und Kartoffeln II. Hähnchenkeule mit Broccoli-Kartoffelgratin	5,50 5,00	4,7,a,b,g 4,7,a,b,g
Fr.	8.3.	I. Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Salzkartoffeln II. Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln	6,00 5,50	2,3,4,11 4,11,a,b,g
Mo.	11.3.	I. Hausgem. Kartoffelsuppe mit Fleischeinlage II. Kasselerbraten mit Bohnengemüse und Kartoffeln	2,50 5,50	4,7,b,g 4,7,a,b,g
Di.	12.3.	I. Gegrillte Rippchen mit Speck-Kartoffelsalat II. Pfannenschlag, Gewürzgurke und Kartoffeln	6,00 5,50	4,7,b,g 4,b,g
Mi.	13.3.	I. Jägerhackbraten mit Blumenkohlgemüse und Kartoffeln II. Tortellinis in Käse-Sahnesauce	5,50 4,50	a,b,g 4,a,b,g
Do.	14.3.	I. Putenschnitzel mit Broccoligemüse, Kartoffeln, Helle Soße II. Currywurst mit Pommes frites	6,00 4,50	a,b,g 4,7,11
Fr.	15.3.	I. Gebr. Schollenfilet mit hausgem. Kartoffelsalat II. Geschnetzeltes vom Rind mit Spätzle	6,00 6,00	4,7,11 4,a,b,g
Mo.	18.3.	I. Hausgem. Linsensuppe mit Wursteinlage II. Schaschlikpfanne mit Reis und Krautsalat	2,50 5,50	4,7,b,g 4,7,11,b,g
Di.	19.3.	I. Spanferkelschinken mit Sauerkraut und Kartoffeln II. Kartoffelpuffer mit Apfelmus	5,50 4,50	4,7,11,a,,b,g 3,11
Mi.	20.3.	I. Rahmgulasch mit Nudeln II. Sülze mit Bratkartoffeln und Remoulade	5,50 5,00	4,a,b,g 3,4,7,11
Do.	21.3.	I. Hausgem. Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffeln II. Milchreis mit Zimt und Zucker, Kirschen	6,00 3,50	4,7,a,b,g 3,11
Fr.	22.3.	I. Rotbarschfilet in Senfsoße und Salzkartoffeln II. Putengeschnetzeltes mit Reis	6,00 5,50	4,a,b,g 4,a,b,g
Mo.	25.3.	I. Hausgem. Gemüseintopf mit Fleischeinlage II. Kasselerbraten mit Sauerkraut und Kartoffeln	2,50 5,50	4,7,a,b,g 4,7,a,b,g
Di.	26.3.	I. Zürchergeschnetzeltes mit Spätzle II. Zucchini-Mettauflauf mit Risottoreis	5,50 5,50	4,a,b,g 4,a,b,g
Mi.	27.3.	I. Gebr. Leber mit Zwiebelsoße und Püree II. 2 kl. Frikadellen mit Kartoffel-Gemüseauflauf	5,00 5,00	a,b,g 4,a,b,g
Do.	28.3.	I. Jägerschnitzel mit Bohnengemüse und Kartoffeln II. Nudelaufbau mit gem. Salat	6,00 5,00	4,a,b,g 4,7,b,g
Fr.	29.3.	I. Gebr. Pangasiusfilet, Kräutersoße und Kartoffeln II. Königsberger Klopse mit Kartoffeln, Rote Beete Salat	6,00 5,50	a,b,g a,b,g

Täglich wechselndes Dessert Port. € 0.50

Alternative zum Speiseplan

Täglich: 1 gebratenes Kotelett mit Kartoffelsalat  
oder 2 Frikadellen mit Kartoffelsalat.

Druckfehler vorbehalten.

Zusatzstoffe:  
 1) Farbstoff  
 2) Konservierungsstoffe  
 3) Antioxidationsmittel  
 4) Geschmacksverstärker  
 5) Schwefeldioxid  
 6) Schwärzungsmittel  
 7) mit Phosphat  
 8) mit Milcheiweiß  
 9) koffeinhaltig  
 10) chininhaltig  
 11) mit Süßungsmittel  
 12) Phenylalaninquelle  
 13) gewachst  
 14) mit Taurin

Allergene:  
 a) Glutenhaltige Getreide  
 b) Milch  
 c) Eier  
 d) Soja  
 e) Erdnüsse  
 f) Schalenfrüchte  
 g) Sellerie  
 h) Senf  
 i) Krebstiere  
 j) Fisch  
 k) Sesamsamen  
 l) Schwefeldioxid (SO2)  
 m) Lupinen  
 n) Weichtiere

