

MITTAGSTISCH September

TÄGLICH VON 11.00 BIS 13.30

Freitag 01.09.2023

- Schollenfilet paniert mit hausgemachter Remoulade und Gemüse-Kartoffel-Pfanne^{A1,C,D,F,G,2,9} 9,95

Samstag 02.09.2023

- Genuss aus der Pfanne mit frischen Zutaten – lassen Sie sich überraschen

Montag 04.09.2023

- Spaghetti Bolognese mit Blattsalat^{A1,C,M,G,1,6} 7,95
- Spaghetti mit Gemüse-Bolognese und Blattsalat^{A1,C,M,G,1,6} 7,95

Dienstag 05.09.2023

- Gebackene Hähnchenbrust in einer Paprika-Rahmsoße mit Gemüsereis^G 8,95
- Milchreis mit Kompott^G 7,95

Mittwoch 06.09.2023

- Original „Kurz“ Maultaschen mit Schinken und Käse überbacken an leichter Bratensoße dazu Blattsalat^{A1,C,G,M,1,3,4,5,6} 8,50
- Gemüse-Maultaschen mit Tomaten und Käse überbacken an leichter Tomatensoße dazu Blattsalat^{A1,C,G,M,L} 8,50

Donnerstag 07.09.2023

- Linsen, Spätzle und ein paar Saiten^{A1,C,M,G,1,3,4,5,6} 8,50
- Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat^{A1,C,G,M,1,6} 7,95

Freitag 08.09.2023

- Seelachsfilet paniert mit hausgemachter Remoulade und Kartoffel-Gurken-Salat^{A1,C,D,F,M,G,1,2,6,9} 9,95

Samstag 09.09.2023

- Genuss aus der Pfanne mit frischen Zutaten – lassen Sie sich überraschen

Montag 11.09.2023

- Schinken-Nudeln mit frischem Salat^{A1,C,G,M,3,4,5,1,6} 7,95
- Gemüse-Nudeln mit frischem Salat^{A1,C,G,M,1,6} 7,95

Dienstag 12.09.2023

- Schlemmerschnitzel vom Schwein mit Tomaten-Mozzarella überbacken an leichter Tomatensoße mit Rosmarinkartöffelchen^G 8,95
- Ofenschlupfer hausgemacht mit Vanillesoße^{A1,C,G} 8,50

Mittwoch 13.09.2023

- Hausgemachte Lasagne mit Blattsalat^{A1,C,G,M,1,6,3,4,5} 8,50
- Spinat-Lasagne mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Blattsalat^{A1,C,M,G,1,6} 8,50

Donnerstag 14.09.2023

- Putentopf vom Dangelhof an fruchtiger Java-Soße dazu Reis mit Erbsen und Salat^{G,M,1,9} 8,95
- Grießschnitten gebacken mit Kompott^{A1,C,G,4} 7,95

Freitag 15.09.2023

- Fischpfanne in Weißwein-Sahne-Soße und Gemüse-Nudeln^{A1,C,G,0,D,6} 10,20

Samstag 16.09.2023

- Genuss aus der Pfanne mit frischen Zutaten – lassen Sie sich überraschen

Montag 18.09.2023

- Rigatoni al Forno mit Hackfleisch und Blattsalat^{A1,C,G,M,1,3,4,6} 7,95
- Rigatoni al Forno mit Gemüse und Blattsalat^{AM,G,1,6} 7,95

Dienstag 19.09.2023

- Schaschliktopf an pikanter Soße mit feinen Nüdelchen und Krautsalat^{A1,C,M,1,6,3,4} 8,70
- Apfelküchle mit Vanillesoße^{A1,C,G} 7,95

Mittwoch 20.09.2023

- Cordon-bleu vom Schweinerücken mit Kartoffel-Gemüse-Gratin^{A1,G,C,3,4,5} 8,95
- Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Salat^{G,M,1,6} 7,95

Donnerstag 21.09.2023

- gefüllte Paprika (Hackfleisch) an fruchtiger Tomatensoße mit Djuvec-Reis^{A1,C} 8,50
- gefüllte Paprika mit Djuvec-Reis-Füllung und fruchtiger Tomatensoße^{A1,C} 8,50

Freitag 22.09.2023

- Backfisch mit hausgemachter Remoulade und Kartoffel-Gurken-Salat^{A1,C,D,F,M,G,1,2,6,9} 9,95

Samstag 23.09.2023

- Genuss aus der Pfanne mit frischen Zutaten – lassen Sie sich überraschen

Montag 25.09.2023

- Griechische Kartoffelpfanne mit Hackbällchen, frischem Gemüse und Schafskäse^{A1,C,G,7} 8,70
- Griechische Kartoffelpfanne mit frischem Gemüse und Schafskäse^{G,7} 8,70

Wir bieten unseren Mittagstisch auch in Rebowl Behälter für Sie an.

MITTAGSTISCH **September**

TÄGLICH VON 11.00 BIS 13.30

Dienstag 26.09.2023

- Waldpilzpfanne in Rahmsoße mit Serviettenknödel dazu Blattsalat 8,50
A1,C,G,M,1,6

Mittwoch 27.09.2023

- Geröstete Maultaschen mit Ei dazu Tomatensalat A1,C,G,7 8,50
- Gemüse-Maultaschen mit Käse und Tomate überbacken dazu Tomatensalat 8,50
A1,C,G,M,L,1,5,6

Donnerstag 28.09.2023

- Schwäbische Rinderbrust mit Salzkartoffeln und Meerrettichsoße dazu Rote-Beete-Salat A1,G,6,9 10,20
- Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster 7,95
A1,C,G,4

Freitag 29.09.2023

- Schollenfilet paniert mit hausgemachter Remoulade und Gemüse-Kartoffel-Pfanne A1,C,D,F,G,2,9 9,95

Samstag 30.09.2023

Genuss aus der Pfanne mit frischen Zutaten – lassen Sie sich überraschen

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Allergene & Zusatzstoffe

Allergene	
A- Glutenhaltiges Getreide	H- Schalenfrüchte
A1 Weizen	H1 Mandel
A2 Roggen	H2 Haselnuss
A3 Gerste	H3 Walnuss
A4 Hafer	H4 Cashew
A5 Dinkel	H5 Pecannuss
	H6 Paranuss
B Krebstier	H7 Pistazie
C Eier/ -erzeugnisse	H8 Macadamianuss oder Queenslandnuss
D Fisch/ -erzeugnisse	
E Erdnüsse/ -erzeugnisse	L Sellerie/ - erzeugnisse
F Soja/ - erzeugnisse	M Senf/ -erzeugnisse
G Milch/ -erzeugnisse	N Sesam / -erzeugnisse
	O Schwefeldioxid und Sulfite von mehr als 10mg/ kg oder 10mg/l
	P Lupine/ - erzeugnisse
	R Weichtiere
Zusatzstoffe	
1 mit Farbstoff	6 geschwefelt
2 mit Konservierungsstoff	7 geschwärzt
3 mit Nitritpökelsalz	8 gewachst
4 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
5 mit Phosphat	10 mit Geschmacksverstärker

Aufgrund von nicht vollständig geschlossenen Produktionsanlagen können geringste, branchenübliche Spuren (z.B. Stäube) allergenhaltiger Komponenten, weder von uns noch von unseren Lieferanten ausgeschlossen werden.

Wir bieten unseren Mittagstisch auch in Rebowl Behälter für Sie an.

Menü der Woche

Filiale Winterbach

Vom 18. September bis 22. September 2023

Wir kochen täglich frisch für Sie!

MO

**Rigatoni al forno
mit Hackfleischsauce**

Portion **7,95 €**

DI

**Schaschlik-Topf in Pikanter Sauce
mit Nudeln**

Portion **8,70 €**

MI

**Cordon Bleu mit Kartoffel-Gemüse
Gratin**

Portion **8,95 €**

DO

**Gefüllte Paprika mit Hackfleisch und
Djuvec Reis**

Portion **8,50 €**

FR

**Pollo Fino gebacken in Bratensoße
dazu Kartoffelsalat**

Portion **8,95 €**

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Menü der Woche

Filiale Winterbach

Vom 25. September bis 29. September

Wir kochen täglich frisch für Sie!

MO

Griechische Kartoffelpfanne

Portion **8,70 €**

DI

**Pilzrahmpfanne mit Schweinefleisch
und Kartoffelgratin**

Portion **8,70 €**

MI

Käsespätzle

Portion **7,95 €**

DO

**Rinderbrust gekocht mit Salz-
kartoffeln an Meerrettichsauce**

Portion **10,20 €**

FR

**Panierte Schweineschnitzel mit
Kartoffelsalat**

Portion **8,95 €**

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.