

Mittagsmenü - Plan 03.08. - 31.08.2026

Mo 03.08. Würziger Schaschliktopf mit Pommes	8,20 €
Di 04.08. Lasagne Bolognese (A1,C,G) mit gemischten Salat	8,20 €
Mi 05.08. Putensteak an Zwiebelrahmsoße (G) mit Kartoffelgratin (C,G)	8,70 €
Do 06.08. Schweinebraten (G) vom <u>Strohschwein</u> mit Reiberknödel (L,2,3)	8,70 €
Fr 07.08. Rotbarsch pan. (A1,D) mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade (A,C,I)	8,20 €
Mo 10.08. Hähnchenpfanne in Curryrahm (G) mit Reis	8,40 €
Di 11.08. Schweizer Schnitzel paniert (A1,C,G), dazu Kartoffelecken (mit Preisselbeeren und Schinken - Käse überbacken)	8,70 €
Mi 12.08. Holzfällersteak mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	8,20 €
Do 13.08. Krustenbraten vom <u>Strohschwein</u> mit Reiberknödel (L,2,3)	8,70 €
Fr 14.08. Fischfilet natur (D) mit Salzkartoffeln, Dillsoße (G) und Gemüse (G)	8,20 €
Mo 17.08. Rindersaftgulasch mit frischem Paprika und Nudeln (A1,C)	8,40 €
Di 18.08. Schnitzel natur (vom Schweinerücken) an Zwiebelrahmsoße (G),Kroketten	8,20 €
Mi 19.08. Cordon Bleu "Wiener Art" mit Pommes (A1,C,G,5) oder Kartoffelsalat	8,70 €
Do 20.08. Sauerbraten mit Reiberknödel (L,2,3)	9,50 €
Fr 21.08. Seelachs paniert mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade (A,C,D,I)	8,20 €
Mo 24.08. Putengulasch mit Champignons (G) und Rösti	8,40 €
Di 25.08. Toscanisches Paprika-Hendl (G) mit Reis	8,70 €
Mi 26.08. Hackbällchen an Rahmsoße (G),Kartoffelpüree(G) und Buttergemüse (G)	8,20 €
Do 27.08. Spanferkel knusprig gebraten mit Reiberknödel (L,2,3)	8,90 €
Fr 28.08. Scholle paniert (A1,D) mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade (A1,C,I)	8,20 €
Mo 31.08. Schnitzel paniert (A1,C) mit Champignonrahmsoße (G) und Spätzle (A1,C)	8,20 €
Beilagensalat zum Menü	2,00 €

Viele weitere Gerichte präsentieren wir an unserer heißen Theke!



Kareth Hauptgeschäft 0941/630816-0



**Zeitlarn
0941/699852**

**Regenstauf/Straßäcker
09402/782772**

Speiseplan für alle Filialen auch im Internet www.metzgereibrunner.com

Preisänderung und Irrtum vorbehalten!

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen:

1) Farbstoff , 2) Konservierungsstoff , 3) Antioxidationsmittel , 4) Geschmacksverstärker , 5) Phosphat , 6) geschwefelt , 7) Süßungsmittel
A) Gluten (glutenhaltiges Getreide), A1:Weizen,A2:Roggen,A3:Gerste,A4:Hafer, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch(Laktose),
H) Schalenfrüchte,H1:Mandeln,H2:Haselnüsse,H3:Walnüsse,H4:Kaschunüsse,H5:Pecannüsse,H6:Paranüsse,H7: Pistazien,H8:Macadamianüsse,
I) Sellerie, J) Senf, K) Sesamsamen, L) Schwefeldioxid und Sulfite, M) Lupinen, N) Weichtiere