

Mittagsmenü - Plan 01.04.-30.04.2024

Mo 01.04. Feiertag	
Di 02.04. Würziger Schaschliktopf mit Pommes	7,80 €
Mi 03.04. Krautwicklerl an Specksoße mit Kartoffelpüree (A1,C,G)	7,80 €
Do 04.04. Knusprige Schweinshaxe mit Reiberknödel (L,2,3)	7,80 €
Fr 05.04. Schellfisch pan. mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade (A,C,D,I)	7,80 €
Mo 08.04. Rindersaftgulasch mit Paprika und Reis	7,80 €
Di 09.04. Lasagne Bolognese (A1,C,G) mit gemischtem Salat	7,80 €
oder Leber "sauer" mit Kartoffelpüree und Buttergemüse (G)	7,80 €
Mi 10.04. Holzfällersteak mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	7,80 €
Do 11.04. Jägerbraten vom Strohschwein mit Reiberknödel (L,2,3)	7,80 €
Fr 12.04. Fischfilet natur (D) mit Petersilienkartoffeln, Dillsoße (G) u. Gemüse (G)	7,80 €
Mo 15.04. Gyros mit Tomatenreis, hausgemachten Zaziki (G) und Krautsalat	7,80 €
Di 16.04. Heißer Beinschinken mit Kartoffel-Gemüsegratin (C,G)	7,80 €
Mi 17.04. Cordon Bleu (italienischer Art) (A1,C,G) mit Kartoffelecken	8,20 €
(gefüllt mit Schinken und Mozzarella)	
Do 18.04. Sauerbraten mit Reiberknödel (L,2,3)	8,90 €
Fr 19.04. Scholle pan. (A1,D) mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade (A,C,I)	7,80 €
Mo 22.04. Biergulasch mit Nudeln (A1,C)	7,80 €
Di 23.04. Schnitzel natur (Schweinerücken) an Champignonsoße (G) u. Spätzle (A1,C)	7,80 €
Mi 24.04. Tellerfleisch an Merrettichsoße (G) mit Kartoffeln und Blaukraut	8,20 €
Do 25.04. Spanferkel knusprig gebraten mit Reiberknödel (L,2,3)	8,20 €
Fr 26.04. Seelachs paniert (A1,D) mit Kartoffel-Gurkensalat u. Remoulade (A,C,I)	7,80 €
Mo 29.04. Geschnetzeltes in Pfefferrahm (G) mit Rösti	7,80 €
Di 30.04. Fleischpflanzerl (A1,C) mit Kartoffelpüree (G) und Rahmwirsing (G)	7,80 €
Beilagensalat zum Menü	1,60 €

Viele weitere Gerichte präsentieren wir an unserer heißen Theke!



Kareth Hauptgeschäft 0941/630816-0



Regensburg/Galgenberg
0941/70814142

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