

Menü - Plan 01.03.-31.03.2019

Fr 01.03. Seelachsfilet pan.(A1,D) mit Kartoffel-Gurkensalat u.Remoulade (A,C,I)	5,30 €
Mo 04.03. Hähnchen-Currypfanne mit Ananas (G), Reis und gem. Salat	5,40 €
Di 05.03. Fleischpflanzerl (A1,C) mit Kartoffelpüree (G) und Karottengemüse (G)	5,30 €
Mi 06.03. Scholle paniert (A1,D) mit Kartoffel-Gurkensalat u.Remoulade(A,C,I)	5,30 €
Do 07.02. Burgunderbraten (G) mit Reiberknödel (L,2,3) und gem.Salat	5,90 €
Fr 08.03. Schlemmerfischfilet (A,D) mit Petersilienkartoffeln und gem. Salat	5,30 €
Mo 11.03. Pfefferrahmschnitzel (G) mit Kroketten und Buttergemüse (G)	5,30 €
Di 12.03. Hähnchenbrustfilet in Paprikarahmsoße (G) mit Spätzle (A1,C) u.Salat	5,40 €
Mi 13.03. Tellerfleisch mit Merrettichsoße (G),Kartoffeln und Blaukraut	5,50 €
Do 14.03. Krustenbraten mit Reiberknödel (L,2,3) und gemischten Salat	5,70 €
Fr 15.03. Schellfisch pan.(A,D) mit Remoulade (A,C,I) u. Kartoffel-Gurkensalat	5,30 €
Mo 18.03. Holzfällersteak mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	5,30 €
Di 19.03. Rinder-Rahmgulasch (G) mit Spätzle (A1,C) und gemischten Salat	5,40 €
Mi 20.03. Schlachtschüssel mit Sauerkraut und Kartoffeln	5,30 €
Do 21.03. Kalbsrahmbraten (G) mit Semmelknödel (A1,C,G) und gem. Salat	5,90 €
Fr 22.03. Fischfilet natur gebraten (D) mit Rosmarinkartoffeln an Dillrahmsoße (G) und gemischten Salat	5,30 €
Mo 25.03. Putenpfanne "Jäger Art" mit Rösti und Rahmwirsing (G)	5,40 €
Di 26.03. Heißer Beinschinken mit Kartoffelgratin (C,G,1) und gem.Salat	5,30 €
Mi 27.03. Cordon Bleu (A1,C,G,4,5)"Wiener Art" mit Pommes und Salat	5,50 €
Do 28.03. Spanferkel mit Reiberknödel (L,2,3) und gemischten Salat	5,70 €
Fr 29.03. Rotbarschfilet pan. (A1,D) mit Kartoffel-Gurkensalat u.Remoulade	5,30 €

Viele weitere Tagesgerichte präsentieren wir an unserer heißen Theke!



Kareth Hauptgeschäft 0941/630816-0



Zeitlarn / Galgenberg / Regenstauf / Regenstauf
(Hauptstrasse) (Straßäcker)

0941/699852 / 0941/70814142 / 09402/937003 / 09402/782772

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

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

