

Mittagsmenü - Plan 01.03.-31.03.2023

Mi 01.03.	Hähnchenbrustfilet natur an Rahmsoße (G) mit Spätzle (A1,C)	7,50 €
Do 02.03.	Oberpfälzer Bierbraten mit Reiberknödel (L,2,3) und bayrisch Kraut	7,50 €
Fr 03.03.	Schlemmerfisch (A,D) mit Röstkartoffeln und Karottengemüse	7,50 €
Mo 06.03.	Schweizer Schnitzel paniert (A1,C,G), dazu Kartoffelecken (mit Preisselbeeren und Schinken - Käse überbacken)	7,50 €
Di 07.03.	Putengeschnetzeltes mit Champignons (G) und Kroketten	7,50 €
Mi 08.03.	Cevapcici mit Zaziki (G), Zwiebelreis und Maisgemüse	7,50 €
Do 09.03.	Geschmorter Rinderrahmbraten mit Semmelknödel(A1,C,G),Blaukraut	8,50 €
Fr 10.03.	Seelachs pan. (A1,D) mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade (A,C,I)	7,50 €
Mo 13.03.	Würziger Schaschliktopf mit Pommes	7,50 €
Di 14.03.	Putenschnitzel natur an Zwiebelrahmsoße (G) mit Nudeln (A1,C)	7,50 €
Mi 15.03.	Heißer Beinschinken mit Kartoffelgratin (C,G) und Buttergemüse (G)	7,50 €
Do 16.03.	Jägerbraten vom Strohschwein mit Reiberknödel (L,2,3)	7,50 €
Fr 17.03.	Scholle pan. (A1,D) mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade (A,C,I)	7,50 €
Mo 20.03.	Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Spätzle (A1,C)	7,50 €
Di 21.03.	Cordon Bleu "Wiener Art" mit Pommes (A1,C,G,5) oder Kartoffelsalat	7,90 €
Mi 22.03.	Hackbraten an Rahmsoße(G) mit Kartoffelpüree(G) u. Rahmwirsing(G)	7,50 €
Do 23.03.	Krustenbraten vom Strohschwein mit Reiberknödel (L,2,3)	7,50 €
Fr 24.03.	Rotbarschfilet paniert mit Kartoffel-Gurkensalat u.Remoulade (A1,D,C,I)	7,50 €
Mo 27.03.	Schnitzel natur (vom Schweinerücken) an Pfefferrahm (G) mit Rösti	7,50 €
Di 28.03.	Holzfallersteak mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	7,50 €
Mi 29.03.	Biergulasch mit Nudeln (A1,C)	7,50 €
Do 30.03.	Spanferkel knusprig gebraten mit Reiberknödel (L,2,3)	7,90 €
Fr 31.03.	Fischfilet natur (D) mit Petersilienkartoffeln,Dillsoße (G) und Brokkoli	7,50 €
	Beilagensalat zum Menü	1,50 €

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

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 Sulfit, M) Lupinen, N) Weichtiere