

Mittagsmenü - Plan 01.11.-30.11.2024

Fr 01.11. Feiertag / Allerheiligen

Mo 04.11. Asia-Hähnchenpfanne süß-sauer mit Reis 7,80 €

Di 05.11. Krautwickerl an Specksoße mit Kartoffelpüree (A1,C,G) 7,80 €

Mi 06.11. Putensteak an Pfefferrahmsoße (G) mit Kroketten 7,80 €

Do 07.11. Schweinebraten vom Strohschwein mit Reiberknödel (L,2,3) 7,80 €

Fr 08.11. Schlemmerfisch (A,D) mit Röstkartoffeln und Karottengemüse (G) 7,80 €

Mo 11.11. Geschnetzeltes in Pfefferrahm (G) mit Spätzle (A1,C) 7,80 €

**Di 12.11. Schnitzel natur(vom Schweinerücken) an Zwiebelrahmsoße(G), Nudeln (A1,C) 7,80 €
oder Leber "sauer" mit Kartoffelpüree und Buttergemüse (G) 7,80 €**

Mi 13.11. Cordon Bleu "Wiener Art" mit Pommes (A1,C,G,5) oder Kartoffelsalat 8,20 €

Do 14.11. Knusprige Schweinshaxe mit Reiberknödel (L,2,3) 7,80 €

Fr 15.11. Rotbarschfilet pan. (A1,D) mit Kartoffel-Gurkensalat u.Remoulade (A1,C,I) 7,80 €

Mo 18.11. Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Rösti 7,80 €

Di 19.11. Brüstl gebraten mit Fingernudeln (A1,C) und bayrisch Kraut 7,80 €

Mi 20.11. Hähnchenbrustfilet natur an Curryrahm (G) mit Reis 7,80 €

Do 21.11. Burgunderbraten mit Semmelknödel (A1,C,G) und Blaukraut 8,90 €

Fr 22.11. Scholle paniert (A1,D) mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade (A1,C,I) 7,80 €

Mo 25.11. Gyros mit Tomatenreis, hausgemachten Zaziki (G) und Krautsalat 7,80 €

Di 26.11. Mediterraner Hackbraten (G) mit Nudeln (A1,C) und Buttergemüse (G) 7,80 €

Mi 27.11. Schlachtschüssel mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 7,80 €

Do 28.11. Spanferkel knusprig gebraten mit Reiberknödel (L,2,3) 8,20 €

Fr 29.11. Seelachs pan. (A1,D) mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade (A,C,I) 7,80 €

Beilagensalat zum Menü 1,60 €

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