

Mittagsmenü - Plan 01.04. - 30.04.2025

Di 01.04. Lasagne Bolognese (A1,C,G) mit gemischten Salat	7,95 €
Mi 02.04. Pichelsteiner Eintopf "Metzger Art" mit Bauernbrot (A1)	7,95 €
Do 03.04. Oberpfälzer Bierbraten vom Strohschwein mit Reiberknödel (L,2,3)	7,95 €
Fr 04.04. Scholle paniert (A1,D) mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade (A,C,I)	7,95 €
Mo 07.04. Rindersaftgulasch mit Paprika und Reis	7,95 €
Di 08.04. Schnitzel natur (vom Schweinerücken) an Pfefferrahm (G) mit Kroketten	7,95 €
Mi 09.04. Grillschinken mit Kartoffel-Lauchgratin (C,G)	7,95 €
Do 10.04. Geschmorter Rinderrahmbraten mit Semmelknödel(A1,C,G),Blaukraut	9,20 €
Fr 11.04. Fischfilet natur (D) mit Petersilienkartoffeln,Dillsoße (G) und Gemüse	7,95 €
Mo 14.04. Würziger Schaschliktopf mit Pommes	7,95 €
Di 15.04. Hähnchenbrustfilet an Rahmsoße (G) mit Spätzle (A1,C)	7,95 €
Mi 16.04. Französischer Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf (G) mit gemischten Salat	7,95 €
Do 17.04. Krustenbraten vom Strohschwein mit Reiberknödel (L,2,3)	7,95 €
Fr 18.04. Feiertag/Karfreitag	
Mo 21.04. Feiertag/Ostermontag	
Di 22.04. Rotweingulasch mit Nudeln (A1,C)	7,95 €
Mi 23.04. Holzfällersteak mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	7,95 €
Do 24.04. Knusprige Schweinshaxe mit Reiberknödel (L,2,3)	7,95 €
Fr 25.04. Rotbarsch pan. (A1,D) mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade (A,C,I)	7,95 €
Mo 28.04. Hähnchenpfanne in Curryrahm (G) mit Reis	7,95 €
Di 29.04. Fleischpflanzerl vom"Juradistllamm" mit Püree (G) u. Rahmwirsing (G)	8,40 €
Mi 30.04. Spanferkel knusprig gebraten mit Reiberknödel (L,2,3)	8,40 €
Beilagensalat zum Menü	1,80 €

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