

**Mittagstisch zum Abholen im Restaurant
oder in der Metzgerei von 11.30 -14.00 Uhr
Dienstag 18.01.2022 bis Freitag 21.01.2022**

Fischgericht der Woche

Zanderfilet „Elsässer Art “

an Gewürztraminersoße mit Sauerkraut
und Petersilienkartoffeln d,g,i,l

Abholpreis 8,40 € / Restaurantpreis 9,90 €

Vegetarisch der Woche

unsere Schupfnudel-Gemüsepfanne

„Försterin“ an Champignonrahmsoße a1,c,g,i

Abholpreis 5,90 € / Restaurantpreis 7,40 €

Alternative der Woche

Maultaschen „ Schwäbisch“ mit Zwiebeln abgeschmälzt

an Rahmsoße mit Käserahmknöpfle a1,c,g,i

Abholpreis 6,90 € / Restaurantpreis 8,40 €

Dienstag, 18.01.2022

Jeden Dienstag schlachtfrisch

saure Leber, Nierle oder Kutteln

mit Bratkartoffeln oder Spätzle a1,c,g

Abholpreis 6,40 € / Restaurantpreis 7,90 €

Mittwoch, 19.01.2022

die „Badischen Drei“ im Wechsel! Heute:

eingemachtes Kalbsfleisch in Weißweinsoße

mit Butternudeln a1,c,g,l

Abholpreis 7,20 € / Restaurantpreis 8,70 €

Donnerstag, 20.01.2022

feines Geflügelragout fin

mit Pilafreis und buntem Gemüse c,g,i

Abholpreis 6,90 € / Restaurantpreis 8,40 €

Freitag, 21.01.2022

zarter Rinderschmorbraten in Spätburgundersoße

mit Karottenstampf und Knödel a1,c,g,i

Abholpreis 7,20 € / Restaurantpreis 8,70 €

Sehr geehrter Gast!

Zusatzstoffe befinden sich in vielen Lebensmitteln unserer modernen Ernährung. Wir beziehen die Produkte in erster Linie von zertifizierten Händlern oder direkt vom Erzeuger.

Folgende kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen sind in den Speisen enthalten:

Inhaltsstoffe: ☉koffeinhaltig ☉mit Farbstoff ☉Konservierungsstoff ☉Benzoessäure ☉chininhaltig ☉ mit Phosphat ☉E401 Verdickungsmittel ☉E350 Säuerungsmittel ☉E250 Nitritpökelsalz

☉ Süßungsmittel ☉ Geschmacksverstärker

Folgende Allergene können enthalten sein:

Allergene: a1-Weizen, b-Krebstiere, c-Eier, d-Fisch, e-Erdnüsse, f-Soja, g-Milchprodukte, h-Schalenfrüchte, i-Sellerie, j-Senf, k-Sesamsamen, l-Schwefeldioxid und Sulfite, m-Lupinen, n-Weichtiere