



Unser Mittagstisch - täglich frisch für Sie gekocht!

Speisekarte für die Woche vom 24.03. – 27.03.2020 (KW 13)

	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 (= 6,30 €)	1 Bratwurst mit Kalbfleisch in Butter gebraten mit Sauce, Brokkoligemüse und Salzkartoffeln G,I	Spaghetti Bolognese mit geriebenem Käse und Salat 3,A1,C,G,I,J,L	Königsberger Klopse in Kapernrahmsauce mit Butterreis und Salat A1,C,G,I,J,L	Zigeunergulasch mit Paprikastreifen, Spirelli und Salat 3,A1,C,G,I,J,L
Menü 2 (= 6,80 €)	Cordon Bleu vom Schweinerücken Blumenkohl in Buttersauce dazu Petersilienkartoffeln 1,3,6,A1,G,I	Kalbsrahmbraten mit Nudeln und Salat A1,C,G,I,J,L	Sauerbraten mit Apfelrotkraut und Kartoffelpüree 1,3,4,6,A1,C,G,I,J	Fischfilet paniert mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat 2,10,A1,C,D,G,I,J
Snacks	1 Paar Schinkenwiener ^{1,3,6} mit Kartoffelsalat ^{2,10,J} (= 4,80 €) • 1 hausgemachte Maultasche ^{A1,C} in kräftiger Fleischbrühe ¹ (= 2,20 €) • Fitnesssteller (300 g gemischter Salat mit Joghurtdressing ^{A,F,G,I,J} , 1 gekochtes Ei ^C , 4 Scheiben Putenbrust, heiß gegart, (50 g) <u>oder</u> 2 Scheiben gekochter Schinken (50 g) ^{1,3,6} (= 5,40 €)			Änderungen vorbehalten!

Darüber hinaus erwarten Sie täglich leckere Köstlichkeiten aus unserer Warmtheke:

Putenschnitzel^{A1}, Schweineschnitzel^{A1} • Hähnchenkeulen • Haxen¹ • gegrillter Bauch¹ • Fleischkäse^{1,3,6} • Spätzle^{A1,C} • frische Salate^{C,F,G,I,J,L} • kalte Vesper den ganzen Tag über

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Farbstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Süßungsmitteln, 6= mit Phosphat, 7= geschwefelt, 10 = mit Geschmacksverstärker

Allergene, enthält:

A Glutenhaltig, (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Grünkern, A6 Dinkel), B Krebstiere, C Eier und Eierzeugnisse, D Fisch und Fischerzeugnisse, E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F Soja und Sojaerzeugnisse, G Milch und Milcherzeugnisse, H Schalenobst (Nüsse) H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Cashew-Nüsse, H5 Pekannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, I Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J Senf und Senferzeugnisse, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulfide, M Lupinen, N Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

Trotz sorgfältiger Aufmerksamkeit bei der Herstellung unserer Speisen können neben den gekennzeichneten Allergenen auch Spuren von anderen Allergenen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

**Metzger Schneider GmbH
Stammhaus Stuttgart**

Gutenbergstraße 47 • 70176 Stuttgart
Telefon: 0711/61 85 76 • Telefax: 0711/62 14 10
E-Mail: info@der-metzger-schneider.de
www.der-metzger-schneider.de

Öffnungszeiten:

Di. - Do.: 08.00 - 18.00 Uhr
Fr.: 07.30 - 18.00 Uhr
Sa.: 07.00 - 13.00 Uhr

Essensvorbestellungen

nehmen wir gerne telefonisch entgegen: 0711/61 85 76

Sitz der Gesellschaft: Metzger Schneider GmbH
Steinbeisstr. 16-18 • 71691 Freiberg am Neckar

Sie möchten geschmackvoll feiern?

Unser Party-/Veranstaltungsservice bewirbt Sie und Ihre Gäste zu Hause oder außerhalb. Wir machen Ihnen gerne Menü-Vorschläge.