




# Mittagstisch

## Montag, 22.05.2023

1. Hähnchenfilet „Provence“, dazu Nudeln und Salat 9,7,1 **9,90 €**
2. Kasseler Braten mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 9,7 **9,90 €**
3. Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch 9,7 **4,90 €**


## Dienstag, 23.05.2023

1. Westfälisches Rindergulasch mit Salzkartoffeln und Bohnengemüse 9,7,12,1 **10,50 €**
2. Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße, dazu Reis 9,1 **9,50 €**
3. Tomatensuppe mit Hackbällchen 9,7,3,1 **4,90 €**
-  Spargelrisotto, dazu Salat 1,7 **6,90 €**

## Mittwoch, 24.05.2023

1. Mandelschnitzel mit Sauce Hollandaise, dazu Brokkoli und Kartoffeln 1,3,9,7,8 **9,90 €**
2. Gebratenes Rauchend mit Dicke Bohnen und Kartoffelpüree 7,9 **9,90 €**
3. Erbsensuppe 9 **4,50 €**

## Donnerstag, 25.05.2023

1. Rindfleischlasagne, dazu Salat 9,1,7, **9,50 €**
2. Hühnerfrikassee mit Erbsen Möhrengemüse, dazu Reis 9,1,7 **9,90 €**
3. Chili con Carne, dazu Baguette 9,1 **4,90 €**
-  Gebackener Blumenkohl mit Remoulade, dazu Salat 9,1,7,3 **6,90 €**

## Freitag, 26.05.2023

1. Gebratener Seelachs, dazu Salzkartoffeln, Remoulade & Gemüse 1,3,4,7,9,10 **9,50 €**
2. Geschnetzeltes Züricher Art mit Spätzlen und Salat 9,7,3,1 **9,90 €**
3. Kartoffelsuppe 9,7 **4,50 €**



“Du hast Lust auf echtes Handwerk, möchtest deine eigenen Ideen einbringen und von der bereits 4. Generation lernen?” Dann sprich uns an!

Wir sind Ausbilder für:

**Koch (m/w/d),**

**Fleischereifachverkäufer (m/w/d)**

**Fleischer (m/w/d)**

Starte zum 01.08.2023 mit uns durch!

Allergene: 1 Glutenhaltiges Getreide: Weizen/Roggen/Gerste, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fische u. daraus gewonnene Erzeugnisse, 5 Erdnüsse, 6 Soja, 7 Milch, 8 Schalenfrüchte/ Mandeln/Walnüsse, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesamsamen u. daraus gewonnene Erzeugnisse, 12 Schwefeldioxid und Sulfite, 13 Lupinen, 14 Weichtiere u. daraus gewonnene Erzeugnisse

Der macht das noch selber!