




# Mittagstisch

Montag, 29.05.2023  
Feiertag


Dienstag, 30.05.2023

1. Hähnchenfilet in Kräuterrahm, dazu Gnocchi und Gemüse 9,7,3,1 **9,90 €**
2. Spaghetti Bolognese mit frischem Parmesan, dazu Salat 9,1,7 **9,90 €**
3. Currygemüsesuppe mit Hähnchen 9,7,3 **4,90 €**
-  Semmelknödel mit Pilzragout, dazu Salat 1,7 **6,90 €**

Mittwoch, 31.05.2023

1. Jägerschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat 1,3,9,7 **9,90 €**
2. Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und Rote Bete 7,9 **9,90 €**
3. Linseneintopf 9 **4,50 €**

Donnerstag, 01.06.2023

1. Florentiner Schweinebraten mit Kräuterkartoffeln und Salat 9,7 **9,90 €**
2. Pesto Nudeln mit frischem Pfannengemüse, Hähnchenstreifen & Parmesan 9,1,7 **9,90 €**
3. Kohlrabi Eintopf mit Hackbällchen 9,7,3,1 **4,90 €**
-  Pesto Nudeln mit frischem Pfannengemüse und Parmesan 9,1,7,3 **6,90 €**

Freitag, 02.06.2023

1. Gebratener Seelachs, dazu Dillkartoffeln, Senfsoße & Gemüse 1,3,4,7,9,10 **9,90 €**
2. Backschinken mit Kartoffelgratin und Salat 9,7,3,1 **9,90 €**
3. Möhreneintopf 9 **4,50 €**

**Ausbildung** ↑

bei der  
FLEISCHEREI NIER

Schule

“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!