



23.10.17-28.10.17

# Wochenkarte

Metzgerei Jürgen Espig

<b>Montag</b>	<b>Schaschliktopf</b> mit Reis und buntem Salat	<b>5,50 €</b>
<b>Dienstag</b>	<b>Gyros</b> <sup>1.6</sup> mit Krautsalat und Tzaziki	<b>5,00 €</b>
	<b>Linseneintopf</b> mit Spatzen und Wiener	<b>5,20 €</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>Weißwurstfrühstück – 9:30 bis 12:00 Uhr</b> 1 Paar, mit Brezel und süßem Senf	<b>4,20 €</b>
	<b>Pilzragout mit frischen Kräutern</b> und Tiroler Speckknödel	<b>5,50 €</b>
	<b>Gekochte Knöchla</b> <sup>2</sup> mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	<b>5,20 €</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>Pizza, hausgemacht</b> Stück	<b>2,00 €</b>
	<b>Sauerbraten "nach Hausfrauenart"</b> mit Klößen und Blaukraut	<b>6,50 €</b>
<b>Freitag</b>	<b>Apfelstrudel "hausgemacht"</b> mit Vanillesoße	<b>4,50 €</b>
	<b>Seelachsfilet paniert</b> mit Kartoffelsalat, Remoulade und Salatbeilage	<b>5,50 €</b>
<b>Samstag</b>	<b>Leckeres aus der gut gefüllten Heißecke....</b>	

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1) Phosphat
- 2) Nitritpökelsalz
- 3) geschwefelt
- 4) Ascorbinsäure
- 5) Zitronensäure
- 6) Geschmacksverstärker

