BRAIDT'S Mittagstisch

GÜLTIG VON 23.03. BIS 27.03.2026

MO

GEKOCHTES TELLERFLEISCH
in Semmelkrensoße
dazu Bouillonkartoffel
9,50 €
ALLERGENE: A, C, G, L

KASSLER KOTELETTE
auf Sauerkraut mit Meerrettich
dazu Salzkartoffeln
8,70 €
ALLERGENE: G, O

DI

HÜHNERBRUSTSTREIFEN
gebacken, mit Wok Gemüse
in Kurkuma-Erdnusssoße
9,30 €
ALLERGENE: A, C, G, E

RAVIOLI
mit Ricotta und Spinat gefüllt
in Bärlauchsahnesoße
8,50 €
ALLERGENE: A, C, G

MI

FISCHWÜRSTE
gebraten, auf Gemüsebeet
in Rieslingsoße
dazu Petersilienkartoffel
8,90 €
ALLERGENE: A, C, D, G

GEBRATENER LEBERKÄSE
mit Spiegelei und Bratkartoffel
8,20 €
ALLERGENE: C

DO

CURRYREISFLEISCH
mit Pute und Gemüse
9,20 €
ALLERGENE: A, C, G, L

GNOCCHI „PESTO“
in Bärlauchrahmsoße
mit Parmaschinken Blätter
8,70 €
ALLERGENE: A, G, L, O

FR

SEELACHS GEBACKEN
mit Remouladensoße
dazu Kartoffel-Gurkensalat
8,50 €
ALLERGENE: A, C, G, D, L

BUNTER GEMÜSEEINTOPF
mit Rind und Nudeln
8,50 €
ALLERGENE: A, C, G

MENÜ DES TAGES
siehe Rückseite

MONTAG
Überbackenes

DIENSTAG
Fastfood

MITTWOCH
Fleischlos

DONNERSTAG
Hausmannskost

FREITAG
leichte Küche

METZGEREI BRAIDT GMBH
www.metzgerei-braidt.de

MENÜ DES TAGES

GÜLTIG VON 23.03. BIS 27.03.2026

MONTAG

Überbackenes

NUDELAUFLAUF

mit Rigatoni, Schinken, Erbsen und Champignons gratiniert mit Käse

ALLERGENE: A, C, G

8,50 €

DIENSTAG

Fastfood

GYROSBURGER

mit Rotkraut, Tomate, Zwiebeln, Peperoni, Gurke und Joghurtdip dazu Wedges

ALLERGENE: A, C, G

9,50 €

MITTWOCH

Fleischlos

MILLIRAHMSTRUDEL

ofenfrisch, mit Äpfel und Vanillesoße

ALLERGENE: A, C, G

8,70 €

DONNERSTAG

Hausmannskost

HIRSCHGULASCH

in Wacholderrahmsoße mit Preiselbeer-Birne, Semmelknödel und Speckrosenkohl

ALLERGENE: A, C, G

9,50 €

FREITAG

leichte Küche

VERLOREENE EIER

auf Spinatsahne und Bratkartoffel

ALLERGENE: C, G, L

8,20 €

Guten Appetit wünscht

BRAIDT METZGEREI • GmbH

www.metzgerei-braidt.de

Bester Landgenuss seit 1912

ALLERGENE

A = Gluten	E = Erdnüsse	L = Sellerie	P = Lupinen
B = Krebstiere	F = Sojabohnen	M = Senf	R = Weichtiere
C = Eier von Geflügel	G = Milch von Säugetieren	N = Sesamsamen	
D = Fisch	H = Schalenfrüchte	O = Schwefeloxid und Sulfite	

Eins oder mehrere der Allergene werden in unseren Lebensmittel verarbeitet sein oder werden. Eine Mischung kann nicht ausgeschlossen werden **OHNE** Gewähr und Vollständigkeit.