

BRAIDT'S Mittagstisch

GÜLTIG VON 14.09. BIS 18.09.2026

MO

SCHWEINEFILET

in Zwiebelsensoße
dazu Kartoffel-Karottenstampf

9,50 €

ALLERGENE: A, G, L, M

GEBACKENE HÄHNCHENBRUST

mit Crevetten und Wok-Gemüse
in Kurkuma-Erdnuss-Soße

9,20 €

ALLERGENE: A, C, E, G

DI

SURSCHNITZEL

gebacken,
in Paprikasoße dazu Röstitaler

9,20 €

ALLERGENE: A, C, G, L

KASSLER KOTELETTE

auf Sauerkraut
mit Meerrettich und Salzkartoffeln

8,50 €

ALLERGENE: G, O

MI

FISCHWÜRSTE

auf Gemüsebeet in Riesling Soße
mit Petersilienkartoffeln

8,90 €

ALLERGENE: A, C, D, G

GEFÜLLTE PAPRIKA

in Natursoße
mit Kartoffelpüree

8,90 €

ALLERGENE: A, C, G

DO

GEBACKENER BLUMENKOHL

dazu Quarkremouladensoße
und Rosmarinkartoffeln

8,20 €

ALLERGENE: A

MATJES „HAUSFRAUEN ART“

mit Joghurt-Sauerrahmssoße
und Petersilienkartoffeln

8,50 €

ALLERGENE: C, D, G

FR

SEELACHS GEBACKEN

mit Remouladensoße
dazu Kartoffel-Gurkensalat

8,50 €

ALLERGENE: A, C, G, D, L

APFELRADL

in Zimt-Zucker
auf Vanillesoße

8,50 €

ALLERGENE: A, C, G, L

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 14.09. BIS 18.09.2026

MONTAG

Überbackenes

ENCHILADAS

überbacken, mit Hackfleischfüllung
dazu Sauerrahmdip

ALLERGENE: A, C

8,70 €

DIENTAG

Fastfood

ITALIENISCHER BURGER

mit Rucola, getrockneten Tomaten
und Mozzarella
dazu frittierte Kartoffeln

ALLERGENE: A, C, G

9,50 €

MITTWOCH

Fleischlos

BUNTE NUDELN

in Gorgonzolasoße
mit Parmaschinken Blätter

ALLERGENE: A, C, G, O

8,90 €

DONNERSTAG

Hausmannskost

KALBSRAGOUT „MARENGO“

mit Champignons, Tomaten und Ei
dazu Butternudeln

ALLERGENE: A, C, G

9,90 €

FREITAG

leichte Küche

BURRITO

mit Hähnchenbruststreifen,
Gemüse und Käse überbacken
dazu Knoblauch-Sauerrahmdip

ALLERGENE: A, C, G

8,90 €



Besten Landgenuss seit 1912

ALLERGENE

A = Gluten

B = Krebstiere

C = Eier von Geflügel

D = Fisch

E = Erdnüsse

F = Sojabohnen

G = Milch von Säugetieren

H = Schalenfrüchte

L = Sellerie

M = Senf

N = Sesamsamen

O = Schwefeloxid und Sulfite

P = Lupinen

R = Weichtiere

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