

BRAIDT'S

Mittagstisch

GÜLTIG VON 12.10. BIS 16.10.2026

MO

HOLZFÄLLERSTEAK

mit Speckscheibe, Essiggurke
und Spiegelei
dazu Rosmarinkartoffeln

ALLERGENE: A, C, G, L

9,20 €

HÜHNERKEULE

gebraten, in Zigeunersoße
mit Kartoffelrösti und Bohnensalat

ALLERGENE: A, C, G, L

8,70 €

DI

RINDSGULASCH

mit Paprika und Butternudeln

ALLERGENE: A, C, G, L

9,50 €

OFENKARTOFFEL

mit Kräuterquark
und gebratenen Putenstreifen

ALLERGENE: A, C, G

8,70 €

MI

LACHS-ZANDER-DUETTE

auf Spinatsahne
dazu Bandnudeln

ALLERGENE: A, C, D, G

9,90 €

LEBERKÄSE

gebraten, mit Spiegelei
und Bratkartoffeln

ALLERGENE: C

8,90 €

DO

BRATWURSTSCHNECKE

gebraten, auf Sauerkraut
mit Bratkartoffeln

ALLERGENE: A, C, G

8,20 €

TINTENFISCHRINGE

auf indonesischem Gemüse
in Pfeffersoße dazu Basmatireis

ALLERGENE: A, D, G, L

8,50 €

FR

SEELACHS GEBACKEN

mit Remouladensoße
dazu Kartoffel-Gurkensalat

ALLERGENE: A, C, G, D, L

8,50 €

KRAUTROULADE

in Bratensoße mit Kartoffelpüree

ALLERGENE: A, C, G

8,50 €

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 12.10. BIS 16.10.2026

MONTAG

Überbackenes

BLUMENKOHL

überbacken, mit Schinken und Käse
in Tomatensoße
dazu Rosmarinkartoffeln

ALLERGENE: A, C, G

8,20 €

DIENTAG

Fastfood

AUSSI BURGER

mit knusprigen Speck, Käse,
Spiegelei, Salat, Zwiebeln
und Tomaten dazu Kartoffelchips

ALLERGENE: A, C

9,50 €

MITTWOCH

Fleischlos

RAVIOLI

mit Ricotta und Rucola gefüllt
in Tomatensahnesoße

ALLERGENE: A, C, G

8,70 €

DONNERSTAG

Hausmannskost

LAMMBRATEN

in Knoblauch-Sauerrahmsauce
dazu Kartoffelgratin
und Speckrosenkohl

ALLERGENE: A, C, G

9,50 €

FREITAG

leichte Küche

BUNTE BANDNUDELN

in Bärlauchrahmsauce
mit Morcheln
und Parmaschinken Blättern

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.