

BRAIDT'S

Mittagstisch

GÜLTIG VON 19.10. BIS 23.10.2026

MO

SCHWEINELENDCHEN

„Strindberg“ im Zwiebel-Senfmantel
dazu Rösti und Speckbohnen

9,50 €

ALLERGENE: A, L, M

SCHUPFNUDELN

gebraten, mit Specksauerkraut
und Salat

8,50 €

ALLERGENE: A, C, G, O

DI

RINDERSCHNITZEL

„Esterhazy“, in Rotweinsoße
mit Gemüsestreifen
dazu Serviettenknödel

9,50 €

ALLERGENE: A, G

SCHINKENNUDELN

in Sahne-Ei-Soße

8,50 €

ALLERGENE: A, C, G, L

MI

FISCHPFLANZERL

gebraten, auf Wirsing-Sahne
mit Butterkartoffel

8,90 €

ALLERGENE: A, C, D, G

GEFÜLLTE PAPRIKA

in Natursoße mit Kartoffelpüree

8,90 €

ALLERGENE: A, C, G, L, M

DO

SELLERIESCHNITZEL

gebacken, im Sesammantel
auf mediterranem Gemüse

8,50 €

ALLERGENE: A, C, G, L

OFENKARTOFFEL

mit Kräuterquark
und gebratenem Garnelenspieß

8,90 €

ALLERGENE: A, D, G

FR

SEELACHS GEBACKEN

mit Remouladensoße
dazu Kartoffel-Gurkensalat

8,50 €

ALLERGENE: A, C, G, D, L

LEBERSPÄTZLE

geröstet, mit Schinken und Ei
dazu bunter Salat

8,20 €

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 19.10. BIS 23.10.2026

MONTAG

Überbackenes

BAUERNBROT

mit Schinken, Birne und Camembert
überbacken an kleiner Salatgarnitur **8,90 €**

ALLERGENE: A, C, G

DIENTAG

Fastfood

GYROSBURGER

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

9,50 €

ALLERGENE: A, C, G

MITTWOCH

Fleischlos

GRIECHISCHER BAUERN Salat

mit eingelegtem Schafskäse, Oliven
und Peperoni **8,70 €**

ALLERGENE: G

DONNERSTAG

Hausmannskost

SAUERBRATEN

mit Kartoffelknödel
und Apfelrotkraut

9,50 €

ALLERGENE: A, L, M

FREITAG

leichte Küche

BURRITO

mit Rinderfiletstreifen, Avocado-
Mus, Gemüse und Käse überbacken
dazu Knoblauch-Sauerrahmdip **9,20 €**

ALLERGENE: A, C, G



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.