

Mittagsmenü - Plan 01.09. - 30.09.2026

Di 01.09.	Gyros mit Tomatenreis, hausgemachten Zaziki (G) und Krautsalat	8,20 €
Mi 02.09.	Französischer Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf (G) mit gemischten Salat	8,20 €
Do 03.09.	Oberpfälzer Bierbraten vom Strohschwein mit Reiberknödel (L,2,3)	8,70 €
Fr 04.09.	Rotbarsch pan. (A1,D) mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade (A,C,I)	8,20 €
Mo 07.09.	Braumeistergulasch mit Nudeln (A1,C)	8,20 €
Di 08.09.	Schnitzel natur (vom Schweinerücken) an Pfefferrahm (G) mit Kroketten	8,20 €
Mi 09.09.	Ital. Reisaufguss mit Hähnchenbrust und med. Gemüse	8,40 €
Do 10.09.	Knusprige Schweinshaxe mit Reiberknödel (L,2,3)	8,70 €
Fr 11.09.	Seelachs paniert (A1,D) mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade (A,C,I)	8,20 €
Mo 14.09.	Hähnchenpfanne "mediterran" mit Reis	8,40 €
Di 15.09.	Fleischpflanzerl (A1,C) mit Kartoffelpüree (G) und Karottengemüse (G)	8,20 €
Mi 16.09.	Schlemmerschnitzel paniert (A1,C,G), mit Bratkartoffeln (mit Champignonrahmsoße bedeckt und mit Käse überbacken)	8,70 €
Do 17.09.	Geschmorter Rinderrahmbraten mit Semmelknödel(A1,C,G)	9,50 €
Fr 18.09.	Scholle paniert (A1,D) mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade (A,C,I)	8,20 €
Mo 21.09.	Putengulasch mit Champignons (G) und Rösti	8,40 €
Di 22.09.	Mailänder Schnitzel (A1,C,G) an Tomatensoße mit Nudeln (A1,C)	8,70 €
Mi 23.09.	Hähnchenbrustfilet natur an fruchtiger Currysoße (G) mit Reis	8,70 €
Do 24.09.	Spanferkel knusprig gebraten mit Reiberknödel (L,2,3)	8,90 €
Fr 25.09.	Schlemmerfisch (A,D) mit Röstkartoffeln und Buttergemüse (G)	8,20 €
Mo 28.09.	Würziger Schaschliktopf mit Pommes	8,20 €
Di 29.09.	Putensteak an Rahmsoße (G) mit Spätzle (A1,C)	8,70 €
Mi 30.09.	Tellerfleisch an Merrettichsoße (G) mit Kartoffeln und Blaukraut	8,90 €
Beilagensalat zum Menü		2,00 €

Viele weitere Gerichte präsentieren wir an unserer heißen Theke!



Kareth Hauptgeschäft 0941/630816-0



**Zeitlarn
0941/699852**

**Regenstau/Straßäcker
09402/782772**

Speiseplan für alle Filialen auch im Internet www.metzgereibrunner.com

Preisänderung und Irrtum vorbehalten!

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen:

1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Phosphat, 6) geschwefelt, 7) Süßungsmittel
A) Gluten (glutenhaltiges Getreide), A1:Weizen, A2:Roggen, A3:Gerste, A4:Hafer, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch(Laktose),
H) Schalenfrüchte, H1:Mandeln, H2:Haselnüsse, H3:Walnüsse, H4:Kaschunüsse, H5:Pecannüsse, H6:Paranüsse, H7: Pistazien, H8:Macadamianüsse,
I) Sellerie, J) Senf, K) Sesamsamen, L) Schwefeldioxid und Sulfite, M) Lupinen, N) Weichtiere