

Mittagsmenü - Plan vom 01.10.-30.10.2026

Do 01.10. Schweinebraten <u>vom Strohschwein</u> mit Reiberknödel (L,2,3)	8,70 €
Fr 02.10. Seelachs pan. (A1,D) mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade (A,C,I)	8,20 €
Mo 05.10. Rindersaftgulasch mit frischem Paprika und Nudeln (A1,C)	8,40 €
Di 06.10. Holzfällersteak mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	8,20 €
Mi 07.10. Lasagne Bolognese (A1,C,G) mit gemischten Salat	8,20 €
Do 08.10. Krustenbraten <u>vom Strohschwein</u> mit Reiberknödel (L,2,3)	8,70 €
Fr 09.10. Schellfisch pan. mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade (A,C,D,I)	8,20 €
Mo 12.10. Puten-Geschnetzeltes in Pfefferrahm (G) mit Spätzle (A1,C)	8,40 €
Di 13.10. Schweizer Schnitzel paniert (A1,C,G), dazu Kartoffelecken (mit Preisselbeeren und Schinken - Käse überbacken)	8,70 €
Mi 14.10. Toscanisches Paprika-Hendl (G) mit Reis	8,70 €
Do 15.10. Burgunderbraten mit Semmelknödel (A1,C,G) und Blaukraut	9,50 €
Fr 16.10. Fischfilet natur (D) mit Salzkartoffeln, Dillsoße (G) und Gemüse (G)	8,20 €
Mo 19.10. Braumeistergulasch mit Nudeln (A1,C)	8,20 €
Di 20.10. Cordon Bleu "Wiener Art" (A1,C,G,5) mit Pommes <u>oder</u> Kartoffelsalat	8,70 €
Mi 21.10. Hähnchenbrustfilet an Paprikarahm (G) mit Kartoffelgratin (C,G)	8,70 €
Do 22.10. Oberpfälzer Bierbraten <u>vom Strohschwein</u> mit Reiberknödel (L,2,3)	8,70 €
Fr 23.10. Scholle paniert (A1,D) mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade (A1,C,I)	8,20 €
Mo 26.10. Asia-Hähnchenpfanne süß-sauer mit Reis	8,40 €
Di 27.10. Schnitzel natur "Balkan Art" (<u>vom Schweinerücken</u>) mit Kroketten	8,20 €
Mi 28.10. Zwiebel-Hackbraten an Rahmsoße (G) mit Kartoffelpüree (G)	8,20 €
Do 29.10. Spanferkel knusprig gebraten mit Reiberknödel (L,2,3)	8,90 €
Fr 30.10. Seelachsfilet "Sesam" (A1,D) mit Kartoffel-Gurkensalat, Remoulade (A,C,I)	8,20 €
Beilagensalat zum Menü	2,00 €

Viele weitere Gerichte präsentieren wir an unserer heißen Theke!



Kareth Hauptgeschäft 0941/630816-0



**Zeitlarn
0941/699852**

**Regenstauf/Straßäcker
09402/782772**

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

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