

Rethelstraße 133 · 40237 Düsseldorf · Tel. 0211. 641 58 22 · Fax 0211. 641 58 33  
Öffnungszeiten: Montag – Freitag von 07.00 – 18.30 Uhr · Samstag von 07.00 – 14.00 Uhr

---

MO	<b>Rinderschmorbraten mit Rotweinzwiebeln</b> dazu Spitzkohlgemüse und Klöße <sup>a</sup> <b>Pfefferpotthast</b> mit Schmelzkartoffeln <sup>g</sup> und Rote Bete <b>Penne-Nudeln<sup>a</sup> in Kräutersauce<sup>g</sup></b> dazu Hähnchenstreifen <b>Tomatencremesuppe<sup>g</sup></b>	7,40 € 7,20 € 6,60 € 3,20 €
DI	<b>Knusperschnitzel<sup>a</sup> mit Curry-Kokossauce<sup>4</sup></b> dazu Staudensellerie und Basmatireis <b>Gefüllter Schweinebraten in Dijon-Senfsauce<sup>l</sup></b> mit Rahmkartoffeln <sup>g</sup> und Vichykarotten <b>Käsespätzle<sup>a, g</sup></b> mit Schmorzwiebeln <b>Weißer Bohnensuppe</b>	7,40 € 7,20 € 6,40 € 3,20 €
MI	<b>Spezzatino vom Rind</b> mit Wurzelgemüse und Salbei-Gnocchi <b>Gyros mit Tzatziki<sup>g</sup>,</b> Reis und Krautsalat <sup>g</sup> <b>Mie-Nudelpfanne<sup>a</sup></b> mit Wok-Gemüse und marinierten Putenstreifen <b>Rindfleischsuppe mit Nudeln<sup>a</sup></b>	7,40 € 7,20 € 6,80 € 3,20 €
DO	<b>Hähnchen „Korma“ in Kokossauce</b> mit Sprossen, Paprika und Reis <b>Loins vom Kabeljau mit Pumpnickelkruste<sup>a</sup></b> dazu Schwarzwurzeln und Schwenkkartoffeln <b>Blumenkohlcurry<sup>4</sup></b> mit Süßkartoffeln <b>Karotten-Ingwersuppe<sup>g</sup></b>	7,40 € 7,60 € 6,60 € 3,20 €
FR	<b>St. Gallender Kräuterbraten</b> mit Wirsinggemüse und Röstkartoffeln <b>Karlsbader Sahnefleisch<sup>g</sup></b> mit Wurzelgemüse und Spiral-Nudeln <sup>a</sup> <b>Tomaten-Nudel-Auflauf<sup>a, g</sup></b> mit Mozzarella <sup>g</sup> <b>Erbensuppe mit Mettwurstscheiben<sup>3,4,11</sup></b>	7,20 € 7,40 € 6,60 € 3,20 €

---

1. mit Farbstoff(en), 2. mit Konservierungsstoff(en), 3. Mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker(n), 5. Mit Schwefeldioxid, 6. mit Schwärzungsmittel, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. Mit Nitritpökelsalz, 10. mit Jodsalz, 11. mit Stabilisator  
a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch und Milchprodukte, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen, l Schwefeldioxid und Sulfite, m Lupinen, n Weichtiere (Da in unserer handwerklich arbeitenden Küche alle Allergene verarbeitet werden, kann trotz größter Sorgfalt eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.)