

Menüplan vom  
04.10. – 07.10.2022



Wir sind auf Facebook & Instagram  
[facebook.com/feinkostludwig](https://facebook.com/feinkostludwig)  
[instagram.com/feinkost\\_ludwig](https://instagram.com/feinkost_ludwig)

Homepage:  
[www.feinkost-ludwig.de](http://www.feinkost-ludwig.de)

Derendorfer Straße 80 · 40479 Düsseldorf · Tel. 0211 · 9448414 · Fax 9448413  
Öffnungszeiten: Montag – Donnerstag von 07.00 – 16.00 Uhr · Freitag 07:00 – 18:00 · Samstag von 07.00 –

MO

## Feiertag

DI	<b>Paprika-Rahmgulasch</b> mit Spätzle <sup>g,8,a,c</sup>	<b>7,90 €</b>
	<b>Kalbsragout</b> mit Pilzen und Bandnudeln <sup>ig,8</sup>	<b>7,90 €</b>
	<b>Gnocchis</b> mit Tomatensauce und Basilikum <sup>ia,c</sup>	<b>7,20 €</b>
	<b>Blumenkohlcremesüppchen mit Honig-Croutons</b> <sup>g,8,a,c</sup>	<b>3,50 €</b>
MI	<b>Krustenbraten in Dunkelbiersauce</b> mit Semmelknödel und Rahmporree <sup>g,8,a,c</sup>	<b>7,80 €</b>
	<b>Cevapcici</b> mit Djuvecreis und Tzatziki <sup>i</sup>	<b>7,60 €</b>
	<b>Gemüsecurry</b> mit Reis <sup>ig,8</sup>	<b>7,20 €</b>
	<b>Rheinische Schnippelbohnsuppe mit Fleischeinlage</b> <sup>i</sup>	<b>3,50 €</b>
DO	<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> mit Schwenkkartoffeln und Leipziger Allerlei <sup>a,c</sup>	<b>7,90 €</b>
	<b>Hackbraten</b> mit Kohlrabi und Kartoffeln <sup>a,c,g,8</sup>	<b>7,80 €</b>
	<b>Pasta</b> mit Blattspinat in Sahnesauce <sup>g,8,a</sup>	<b>7,20 €</b>
	<b>Hausgemachte Linsensuppe</b> <sup>ij</sup>	<b>3,50 €</b>
FR	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> mit Remoulade und Kartoffelsalat <sup>a,c,g,8</sup>	<b>8,20 €</b>
	<b>Rinderroulade</b> mit Kartoffeln und Rotkohl <sup>a,i</sup>	<b>7,80 €</b>
	<b>Rosmarin-Drillinge</b> mit Grillgemüse und Kräuterquark <sup>g,8</sup>	<b>7,20 €</b>
	<b>Leberknödelsuppe</b> <sup>a</sup>	<b>3,50 €</b>

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 Krebsstiere, 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.)