

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)

Kö-Galerie · 40212 Düsseldorf · Tel. 0211. 863 98 20 · Fax 0211. 863 98 22  
Öffnungszeiten: Montag – Freitag von 08.00 – 18.00 Uhr · Samstag von 08.00 – 18.00 Uhr

MO

## Feiertag

DI	<b>Paprika-Rahmgulasch</b> mit Spätzle <sup>g,8,a,c</sup>	8,20 €
	<b>Kalbsragout</b> mit Pilzen und Bandnudeln <sup>i,g,8</sup>	8,40 €
	<b>Gnocchis</b> mit Tomatensauce und Basilikum <sup>i,a,c</sup>	7,40 €
	<b>Blumenkohlcremesüppchen mit Honig-CROUTONS</b> <sup>g,8,a,c</sup>	3,90 €
MI	<b>Krustenbraten in Dunkelbiersauce</b> mit Semmelknödel und Rahmporree <sup>g,8,a,c</sup>	8,20 €
	<b>Cevapcici</b> mit Djuvecreis und Tzatziki <sup>i</sup>	7,80 €
	<b>Gemüsecurry</b> mit Reis <sup>i,g,8</sup>	7,20 €
	<b>Rheinische Schnippelbohnsuppe mit Fleischeinlage</b> <sup>i</sup>	3,90 €
DO	<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> mit Schwenkkartoffeln und Leipziger Allerlei <sup>a,c</sup>	8,40 €
	<b>Hackbraten</b> mit Kohlrabi und Kartoffeln <sup>a,c,g,8</sup>	8,20 €
	<b>Pasta</b> mit Blattspinat in Sahnesauce <sup>g,8,a</sup>	7,40 €
	<b>Hausgemachte Linsensuppe</b> <sup>i,j</sup>	3,90 €
FR	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> mit Remoulade und Kartoffelsalat <sup>a,c,g,8</sup>	8,50 €
	<b>Rinderroulade</b> mit Kartoffeln und Rotkohl <sup>a,i</sup>	8,20 €
	<b>Rosmarin-Drillinge</b> mit Grillgemüse und Kräuterquark <sup>g,8</sup>	7,40 €
	<b>Leberknödelsuppe</b> <sup>a</sup>	3,90 €

I. 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.)