

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)

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

## Feiertag

DI	<b>Paprika-Rahmgulasch</b>	<b>7,90 €</b>
	mit Spätzle <sup>g,8,a,c</sup>	
	<b>Kalbsragout</b>	<b>8,20 €</b>
	mit Pilzen und Bandnudeln <sup>i,g,8</sup>	
	<b>Gnocchis</b>	<b>7,40 €</b>
	mit Tomatensauce und Basilikum <sup>i,a,c</sup>	
	<b>Blumenkohlcremesüppchen mit Honig-Croutons</b> <sup>g,8,a,c</sup>	<b>3,50 €</b>
MI	<b>Krustenbraten in Dunkelbiersauce</b>	<b>7,90 €</b>
	mit Semmelknödel und Rahmporree <sup>g,8,a,c</sup>	
	<b>Cevapcici</b>	<b>7,60 €</b>
	mit Djuvecris und Tzatziki <sup>i</sup>	
	<b>Gemüsecurry</b>	<b>7,20 €</b>
	mit Reis <sup>i,g,8</sup>	
	<b>Rheinische Schnippelbohnsuppe mit Fleischeinlage</b> <sup>i</sup>	<b>3,50 €</b>
DO	<b>Cordon Bleu vom Schwein</b>	<b>8,20 €</b>
	mit Schwenkkartoffeln und Leipziger Allerlei <sup>a,c</sup>	
	<b>Hackbraten</b>	<b>7,90 €</b>
	mit Kohlrabi und Kartoffeln <sup>a,c,g,8</sup>	
	<b>Pasta</b>	<b>7,20 €</b>
	mit Blattspinat in Sahnesauce <sup>g,8,a</sup>	
	<b>Hausgemachte Linsensuppe</b> <sup>i,j</sup>	<b>3,50 €</b>
FR	<b>Paniertes Seelachsfilet</b>	<b>8,40 €</b>
	mit Remoulade und Kartoffelsalat <sup>a,c,g,8</sup>	
	<b>Rinderroulade</b>	<b>7,90 €</b>
	mit Kartoffeln und Rotkohl <sup>a,i</sup>	
	<b>Rosmarin-Drillinge</b>	<b>7,20 €</b>
	mit Grillgemüse und Kräuterquark <sup>g,8</sup>	
	<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 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.)