

Menüplan vom
20.03.23 – 24.03.2023



Wir sind auf Facebook & Instagram
facebook.com/feinkostludwig
instagram.com/feinkost_ludwig

Homepage:
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 | Schaschliktopf mit Paprika dazu Nudeln ^{a,i,c} Kalbshackbraten mit Rahmporree und Kartoffelstampf ^{g,8} Bunte Gemüsesuppe ⁱ | 7,90 € 8,20 € 3,50 € |
| DI | Frische Bratwurst mit Möhrengemüse ^a Hähnchenkeule mit Sesam dazu Ratatouille und Reis ^{k,i,j} Käse-Lauch-Suppe ^{a,g,i,8} | 7,90 € 8,20 € 3,50 € |
| MI | Kalbsragout in heller Sauce mit Bandnudeln und Buttererbsen ^{g,8} Geschmorter Nackenbraten mit Rosenkohl und Kartoffeln ^g Kartoffelsuppe ^{g,8} | 8,20 € 7,90 € 3,50 € |
| DO | Zwiebel-Sahne-Schnitzel mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat ^{a,c,g,8} Thai-Curry mit Hähnchenstreifen und Reis ^{a,c,g,8,i} Paprikacremesuppe ^{g,8} | 8,20 € 7,90 € 3,50 € |
| FR | Geschmortes Haxenfleisch mit Kartoffeln und Rotkohl ^{a,i} Steakstreifen mit Gabelspaghetti ^c Champignonsuppe ^{g,8} | 8,20 € 8,20 € 3,50 € |

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.)