

Menüplan vom  
30.05.23 – 02.06.2023



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 – 20.00 Uhr · Samstag von 08.00 – 20.00 Uhr

MO

## Pfingstmontag

DI	<b>Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“</b> mit Bandnudeln <sup>g,8,a</sup>	8,80 €
	<b>Hähnchenbrust</b> auf Asiagemüse mit Duftreis <sup>ia</sup>	8,80 €
	<b>Blumenkohlaufauf</b> mit krossem Speck <sup>g,8,a</sup>	7,60 €
	<b>Möhren-Ingwer-Suppe</b> <sup>i</sup>	3,90 €
MI	<b>Brauhäusgulasch</b> mit Spätzle <sup>a,c,i</sup>	8,60 €
	<b>Bratwurstschnecke</b> mit cremigem Lauch und Kartoffeln <sup>g,8</sup>	8,40 €
	<b>Linsen Ragout</b> mit Fenchel <sup>i</sup>	7,60 €
	<b>Spargelcremesuppe mit Einlage</b> <sup>i,g,8,a</sup>	3,90 €
DO	<b>Schnitzel mit Pfefferrahmsauce</b> dazu Bratkartoffeln und kl. Salat <sup>a,c,g,8</sup>	8,80 €
	<b>Rinderhacksteak</b> mit Erbsen&Möhren und Kartoffelpüree <sup>a,c,i,g</sup>	8,60 €
	<b>mediterrane Gemüsepfanne</b> mit Gnocchis <sup>i</sup>	7,60 €
	<b>Lauchcremesuppe</b> <sup>g,8,i</sup>	3,90 €
FR	<b>Seelachs Bordelaise</b> mit Zitronenreis <sup>d,a,c</sup>	8,80 €
	<b>Spaghetti „Arrabiata“</b> mit Hähnchenstreifen <sup>a,c,i</sup>	8,40 €
	<b>Kohlabi-Möhren-Eintopf</b> mit Drillingen <sup>a,i</sup>	8,20 €
	<b>Weißer Bohnensuppe mit Mettenden</b> <sup>i</sup>	3,90 €

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 Sesam, 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.)