

Menüplan vom
30.05.23 – 02.06.2023



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

Pfingstmontag

DI	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Bandnudeln ^{g,8,a}	8,40 €
	Hähnchenbrust auf Asiagemüse mit Duftreis ^{ia}	8,60 €
	Blumenkohlaufauf mit krossem Speck ^{g,8,a}	7,40 €
	Möhren-Ingwer-Suppe ⁱ	3,50 €
MI	Brauhausgulasch mit Spätzle ^{a,c,i}	8,40 €
	Bratwurstschnecke mit cremigem Lauch und Kartoffeln ^{g,8}	8,20 €
	Linsen Ragout mit Fenchel ⁱ	7,40 €
	Spargelcremesuppe mit Einlage ^{i,g,8,a}	3,50 €
DO	Schnitzel mit Pfefferrahmsauce dazu Bratkartoffeln und kl. Salat ^{a,c,g,8}	8,40 €
	Rinderhacksteak mit Erbsen&Möhren und Kartoffelpüree ^{a,c,i,g}	8,20 €
	mediterrane Gemüsepfanne mit Gnocchi ⁱ	7,40 €
	Lauchcremesuppe ^{g,8,i}	3,50 €
FR	Seelachs Bordelaise mit Zitronenreis ^{d,a,c}	8,40 €
	Spaghetti „Arrabiata“ mit Hähnchenstreifen ^{a,c,i}	8,20 €
	Kohlabi-Möhren-Eintopf mit Drillingen ^{a,i}	7,80 €
	Weißer Bohnensuppe mit Mettenden ⁱ	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 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.)