

Menüplan vom  
18.09.23 – 22.09.2023



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)

Schadow-Arkaden · 40212 Düsseldorf · Tel. 0211. 13 06 55 75 · Fax 0211. 13 06 55 76  
Öffnungszeiten: Montag – Freitag von 08.00 – 20.00 Uhr · Samstag von 08.00 – 20.00 Uhr

MO	<b>Herzhafter Nackenbraten á la Provence</b> mit Rosmarinkartoffeln <sup>1,a</sup>	8,80 €
	<b>Brauhausgulasch</b> mit Sauerkraut und Semmelknödeln <sup>1,a,c</sup>	8,90 €
	<b>Grüne Bandnudeln</b> in Zitronensauce mit gerösteten Kernen <sup>g,8,e,h</sup>	8,20 €
	<b>Brokkolicremesuppe</b> <sup>g,8,a,i</sup>	3,90 €
DI	<b>Hähnchen Cacciatore</b> mit Gnocchis <sup>a,i</sup>	8,40 €
	<b>Paniertes Schweinekotelett</b> mit Kräuterstampf <sup>a,c,g,8</sup>	8,40 €
	<b>Pasta</b> mit sahniger Spinatsauce <sup>g,8,a</sup>	7,90 €
	<b>Süßkartoffelsuppe</b> <sup>i</sup>	3,90 €
MI	<b>Kalbsbratwurst</b> mit Buttermöhrrchen und Kartoffelpüree <sup>g,8,a</sup>	8,60 €
	<b>Königsberger Klopse</b> mit Rote Beete und Kartoffeln <sup>g,8,a</sup>	8,40 €
	<b>Reibekuchen</b> mit Apfelmus <sup>a,c,i</sup>	5,50 €
	<b>Orientalische Paprikasuppe</b> <sup>i</sup>	3,90 €
DO	<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> mit Sommergemüse und Bratkartoffeln <sup>a,c,g,8</sup>	8,80 €
	<b>Kasseler Kotelett</b> mit Bohnengemüse <sup>i,g</sup>	8,60 €
	<b>Reispfanne</b> mit Gemüse und Fetakäse <sup>g,8</sup>	8,20 €
	<b>Linsensuppe mit Rauchfleisch</b> <sup>i</sup>	3,90 €
FR	<b>Boeuf Bourguignon</b> mit Spätzle und Eisbergsalat <sup>1,a</sup>	8,80 €
	<b>Mit Hackfleisch gefüllte Paprika</b> in Tomatensauce mit Reis <sup>a,c,i</sup>	8,40 €
	<b>Eierknöpfe</b> mit Käsesauce und Erbsen <sup>a,c,g,8</sup>	7,90 €
	<b>Ludwig's Gulaschsuppe</b> <sup>i</sup>	4,50 €

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 Krebsstiere, 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.)