



Restaurant Wochenkarte

Reutlingen

MONTAG 22. April 2024

Lecker	Currywurst mit Schaschliksoße und Pommes frites	6,40 € <small>2,4,6</small>
Vegetarisch	Gefüllter Paprika mit Tomatensoße und Kartoffelpüree	7,40 € <small>a,c,g</small>
Empfehlung des Hauses	Putengeschnetzeltes provenzalische Art mit Spätzle	12,40 € <small>a,c</small>

DIENSTAG 23. April 2024

Lecker	Speck-Lauch-Käsespätzle mit Röstzwiebel	6,40 € <small>a,c,g</small>
Vegetarisch	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus	7,40 € <small>a,c,g</small>
Empfehlung des Hauses	Geschnetzeltes vom Schweinerücken in Champignonrahmsoße und Spätzle	12,40 € <small>a,c,g</small>

MITTWOCH 24. April 2024

Schwäbisch	Schwäbisches Haschee mit Nudeln	6,40 € <small>a,c</small>
Vegetarisch	Kartoffel-Wirsingcurry mit Reis und Grilltomate	7,40 € <small>a,f,g</small>
Empfehlung des Hauses	Ofenfrischer Schweinebraten mit Spätzle	12,40 € <small>a,c,g</small>

DONNERSTAG 25. April 2024

Lecker	Ofenfrische Hähnchenkeule mit Pommes frites	6,40 €
Vegetarisch	Gefülltes Zucchinischiffchen mit Käse überbacken mit Reis und Tomatensoße	7,40 € <small>a,g</small>
Empfehlung des Hauses	Drei Schweinelendchen in bunter Pfefferrahmsoße und Spätzle	12,40 € <small>a,c,g</small>

FREITAG 26. April 2024

Lecker	Saure Nierle mit Kartoffelpüree	6,40 € <small>a,g</small>
Fisch	Gebackenes Alaska Seelachsfilet mit Remouladensoße und Kartoffelsalat	7,40 € <small>a,c,g</small>
Empfehlung des Hauses	Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Salzkartoffel und Rote-Bete-Salat	12,40 € <small>a,g</small>

SAMSTAG 27. April 2024

Lecker	Chili con carne mit Reis	6,40 € <small>a,f</small>
Vegetarisch	Frische Champignons in Rahm mit Semmelknödel	7,40 € <small>a,c,g</small>
Empfehlung des Hauses	Eingelegtes Hirschgulasch mit Preiselbeeren und Spätzle	12,40 € <small>a,c</small>

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



Kurzfristige Änderungen vorbehalten. Wünschen Sie unsere Wochenkarte als Newsletter vorab, bitte Info an

info@bmcreutlingen.de

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Süßungsmittel, 4=mit Phosphat, 5=mit Antioxidationsmittel, 6=mit Geschmacksverstärker, 7=geschwärzt, 8=geschwefelt, 9=mit Nitritpökelsalz, 10=gewachst, 11=enthält eine Phenylalaninquelle, 12=koffeinhaltig, 13=chinhaltig, 14=taurinhaltig. Bei uns werden die folgenden Lebensmittel verarbeitet: a=Gluten haltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch & Milchprodukte (einschließlich Laktose), h=Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)), i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid u. Sulfite (Konzentration von mehr als 10mg/KG, m=Lupinen, n=Weichtiere. Preise inkl. MwSt.