



Speiseplan vom 19.02. bis 25.02.2018

(Änderungen vorbehalten)


Unser Angebot von Montag bis Freitag:

	€
Schnitzel ^{D,M,S} mit Salzkartoffeln und Beilage ^M nach Wahl	5,05
Beefsteak ^{D,M,S} (Schwein) o. Fleischkäse o. Wiegebraten mit Salzkartoffeln und Beilage ^M nach Wahl	4,80
Grillwurst ^{6,10} o. Roster ^{10,G} mit Salzkartoffeln und Beilage ^M nach Wahl	4,30
Semmelwurst o. Wellfleisch ^{M,G} mit Salzkartoffeln und Beilage ^M nach Wahl	4,20

Diese Gerichte sind wahlweise auch mit Kartoffelsalat^{M,B} oder Pommes erhältlich.

Salatteller	nach Tagesangebot	4,10
Dessert^{M,8}	nach Tagesangebot	0,35

Wahlweise frisches Brot zu jedem Eintopfgericht. 0,20

Montag		
	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch und frischer Petersilie	3,10
	Gebackene Apfelfringe im Bierteig ^{G1} mit Zucker-Zimt-Mischung	3,30
	Deftige Kasslerpfanne ¹⁰ mit Spätzle ^{G1,B}	4,80
	Gefüllter Schweinebraten, mit Kaisergemüse und Kartoffeln	5,30


Schnitzel, Roster, Beefsteak und anderes Kurzgebratenes nach Tagesangebot

Dienstag		
	Gräupcheneintopf ^{G1} nach Hausfrauen-Art mit Rauchfleisch ^{6,10} und Gemüse	3,10
	Frischer Kräuterquark ^(M) mit Butter ^(M) , Hausm. Leberwurst ^(6,10) , Zwiebeln und Salzkartoffeln	3,60
	Gebratene Schweineleber mit Zwiebeln und Kartoffelpüree ^{M,G1}	4,25
	Chili con carne mit Hackfleisch, Gemüsereis und Rohkostsalat	4,80
	Schweinesteak "Hawai" (mit Ananas und Käse überbacken), Pommes und Rohkostsalat	5,40

Mittwoch		
	Deftiger Erbseneintopf ^{G1} mit Rauchfleisch ^{6,10}	3,30
	Deftiger Erbseneintopf ^{G1} mit Rauchfleisch ^{6,10} und einer Bockwurst	4,30
	Deftige Pilzpfanne mit Kräuterreis	4,50
	Gebackener Kartoffelauflauf ^{M,G1,B} mit Kochschinken ^{6,10} und Käse ^M	4,60
	Hähnchenkeule mit Brokkoli ^M und Petersilienkartoffeln	4,90



Schnitzel, Roster, Beefsteak und anderes Kurzgebratenes nach Tagesangebot

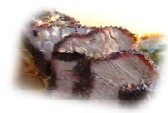
Donnerstag		
	Milchreis ^M mit Sauerkirschen ⁸ und einer Zucker-Zimt-Mischung	3,70
	Rinderzunge mit zerlassener Butter ^M , jungen Erbsen ^M und Salzkartoffeln	5,50

+++ Nudeltag +++

Spaghetti ^{G1,B} mit Hackfleischsoße "Bolognese Art" ^{S,G} dazu geriebener Käse ^{4,M}	4,50
Putengeschnetzeltes ^M mit Champignons und Butterspätzle ^{G1,B,M}	4,90

Schnitzel, Roster, Beefsteak und anderes Kurzgebratenes nach Tagesangebot

Freitag		
	Fleckeeintopf ^{G1} nach Art des Hauses	3,10
	Paniertes Fischfilet ^{F,G1} mit zerlassener Kräuterbutter ^M , Rotkohl ⁸ und Kartoffeln	5,00
	Fleischspieß mit Pommes frites und Salatbeilage	5,00
	Mutzbraten ^{G1} mit Rotkraut und Kartoffelklößen ^{G1,B,2,3,9}	5,60
	Cordon bleu vom Schwein ^{G1,B} mit Kohlrabigemüse ^M und Kartoffeln	5,75



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Laut Abgabeverordnung müssen wir ab dem 01.03.2016 für jede EPS-Siegelschale für Essen außer Haus anteilmäßig 0,20€ berechnen.

Besuchen Sie uns

Montag bis Freitag

Frühstück ab 7.00 Uhr

von 7.00 bis 15.00 Uhr

Mittagstisch von 11.00 bis 14.00 Uhr

Imbiss Bauernstube Kunigundenstraße 2/3 09306 Rochlitz

Tel.: 03737/49 42-22 Fax -13 E-Mail: info@fleischerei-rochlitz.de

www.fleischerei-rochlitz.de

Allergene: Wir versuchen alle unsere Speisen ohne kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe herzustellen, sollten doch einmal welche Verwendung finden sind diese und ebenso die Allergene wie folgt gekennzeichnet: A Soja/Erzeugnisse, B Eier/Erzeugnisse, D Sellerie/Erzeugnisse, E Erdnüsse/Erzeugnisse, F Fisch/ Erzeugnisse, G Gluten haltige Getreide/Erzeugnisse, G1 Weizen, G2 Dinkel, G3 Roggen, G4 Gerste, G5 Hafer, G6 Kamut, I Sesam/Erzeugnisse, K Krebstiere/Erzeugnisse, L Lupine/Erzeugnisse, M Milch/Erzeugnisse, N Schalenfrüchte/Erzeugnisse, N1 Mandeln, N2 Haselnüsse, N3 Walnüsse, N4 Kaschunüsse, N5 Pecanüsse, N6 Paranüsse, N7 Pistazien, N8 Macadamia-/Queenslandnüsse, S Senf/Erzeugnisse, W Weichtiere/Erzeugnisse 1 Konservierungsstoffe, 2 Antioxidationsmittel, 3 geschwefelt, 4 Farbstoffe, 5 mit Süßungsmittel, 6 Phosphat, 7 mit Geschmacksverstärker, 9 modifizierte Stärke, 10 Nitritpökelsalz *Laut Aussage unserer Produzenten und Lieferanten können Spuren aller aufgeführten Hauptallergene nicht zu 100% ausgeschlossen werden.



Speiseplan vom 19.02. bis 25.02.2018

"Essen auf Rädern"

(Änderungen vorbehalten)

Unser Angebot von Montag bis Freitag:

Schnitzel ^{D,M,S} (Schwein) mit Salzkartoffeln und Beilage ^M nach Wahl	5,05
Beefsteak ^{D,M,S} (Schwein) o. Fleischkäse o. Wiegebraten mit Salzkartoffeln und Beilage ^M nach Wahl	4,80
Grillwurst ^{6,10} o. Roster ^{10,G} mit Salzkartoffeln und Beilage ^M nach Wahl	4,30
Semmelwurst o. Wellfleisch ^{M,G} mit Salzkartoffeln und Beilage ^M nach Wahl	4,20

Diese Gerichte sind wahlweise auch mit Kartoffelsalat^{M,B} oder Pommes erhältlich.

Bestellung bitte zurück an die "Bauernstube"

Name:

Anschrift:

Wahlweise frisches Brot zu jedem Eintopfgericht.

0,20

	Montag	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch und frischer Petersilie	3,10
		Gebackene Apfelringe im Bierteig ^{G1} mit Zucker-Zimt-Mischung	3,30
		Deftige Kasslerpfanne ¹⁰ mit Spätzle ^{G1,B}	4,80
		Gefüllter Schweinebraten, mit Kaisergemüse und Kartoffeln	5,30
		"Karibischer Salat" mit Eisbergsalat, Chicoree, Karotten, Ananas, Mandarine, gehackte Nüssen ^N , D	3,30
	Dienstag	Gräupcheneintopf ^{G1} nach Hausfrauen-Art mit Rauchfleisch ^{6,10} und Gemüse	3,10
		Frischer Kräuterquark ^(M) mit Butter ^(M) , Hausm. Leberwurst ^(6,10) , Zwiebeln und Salzkartoffeln	3,60
		Gebatene Schweineleber mit Zwiebeln und Kartoffelpüree ^{M,G1}	4,25
		Chili con carne mit Hackfleisch, Gemüsereis und Rohkostsalat	4,80
		Gemischter Salatteller mit Camembert ^M und Weintrauben	3,30
	Mittwoch	Deftiger Erbseneintopf ^{G1} mit Rauchfleisch ^{6,10}	3,30
		Deftiger Erbseneintopf ^{G1} mit Rauchfleisch ^{6,10} und einer Bockwurst	4,30
		Deftige Pilzpfanne mit Kräuterreis	4,50
		Gebackener Kartoffelauflauf ^{M,G1,B} mit Kochschinken ^{6,10} und Käse ^M	4,60
		Hähnchenkeule mit Brokkoli ^M und Petersilienkartoffeln	4,90
		Kartoffel-Gemüsesalat mit Würstchenscheiben, Ei, Tomate, Dressing ^M , Brötchen ^{G1}	3,30
	Donnerstag	Milchreis ^M mit Sauerkirschen ⁸ und einer Zucker-Zimt-Mischung	3,70
		Spaghetti ^{G1,B} mit Hackfleischsoße "Bolognese Art" ^{S,G} dazu geriebener Käse ^{4,M}	4,50
		Putengeschnetzeltes ^M mit Champignons und Butterspätzle ^{G1,B,M}	4,90
		Rinderzunge mit zerlassener Butter ^M , jungen Erbsen ^M und Salzkartoffeln	5,50
		Gemischter Salatteller mit Geflügelfleisch und Dressing ^M	3,30
	Freitag	Fleckeeintopf ^{G1} nach Art des Hauses	3,10
		Paniertes Fischfilet ^{F,G1} mit zerlassener Kräuterbutter ^M , Rotkohl ⁸ und Kartoffeln	5,00
		Mutzbraten ^{G1} mit Rotkraut und Kartoffelklößen ^{G1,B,2,3,9}	5,60
		Cordon bleu vom Schwein ^{G1,B} mit Kohlrabigemüse ^M und Kartoffeln	5,75
		Salat "Nizza" mit Blattsalat, Tomate, Gurke, gekochtes Ei ^B , Thunfischsalat ^F und Dressing ^M	3,30
	Samstag	Makkaroni mit Schinken ^{6,10} -Käsesoße ^{M,G1} , Kompott ⁸	5,15
		Gulasch "Ungarische Art" mit Apfelrotkohl und Böhmisches Knödeln ^{G1,B} , Kompott ⁸	5,95
		"Hirtensalat" mit Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Zwiebel, Olive ⁸ , Feta-Käse ^M , Dressing ^M	3,80
	Sonntag	Gefüllte Kartoffeltaschen ^M mit frischem Quarkdip ^M und Rohkostsalat ⁸ , Kompott ⁸	4,85
		Jägerschnitzel ^{B,G1} mit Erbsengemüse ^M und Kartoffeln, Kompott ⁸	5,65
		Gemischter Salatteller mit Schnitzelstreifen ^{B,G1} und Dressing ^M	3,80

Das Team der Bauernstube wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Bestellungen Mo-Fr von 6.30 bis 14.00 Uhr | Tel. 03737 49 42 22 Fax 03737 49 42 24 E-Mail info@fleischerei-rochlitz.de

Änderungen Ihrer Bestellung sind bis 8.00 Uhr am Liefertag möglich.

Allergene: Wir versuchen alle unsere Speisen ohne kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe herzustellen, sollten doch einmal welche Verwendung finden sind diese und ebenso die Allergene wie folgt gekennzeichnet: A Soja/Erzeugnisse, B Eier/Erzeugnisse, D Sellerie/Erzeugnisse, E Erdnüsse/Erzeugnisse, F Fisch/ Erzeugnisse, G Gluten haltige Getreide/Erzeugnisse, G1 Weizen, G2 Dinkel, G3 Roggen, G4 Gerste, G5 Hafer, G6 Kamut, I Sesam/Erzeugnisse, K Krebstiere/Erzeugnisse, L Lupine/Erzeugnisse, M Milch/Erzeugnisse, N Schalenfrüchte/Erzeugnisse, N1 Mandeln, N2 Haselnüsse, N3 Walnüsse, N4 Kaschunüsse, N5 Pecanüsse, N6 Paranüsse, N7 Pistazien, N8 Macadamia-/Queenslandnüsse, S Senf/Erzeugnisse, W Weichtiere/Erzeugnisse 1 Konservierungsstoffe, 2 Antioxidationsmittel, 3 geschwefelt, 4 Farbstoffe, 5 mit Süßungsmittel, 6 Phosphat, 7 mit Geschmacksverstärker, 9 modifizierte Stärke, 10 Nitritpökelsalz *Laut Aussage unserer Produzenten und Lieferanten können Spuren aller aufgeführten Hauptallergene nicht zu 100% ausgeschlossen werden.

ACHTUNG: Für jede Portion Essen außer Haus wird zusätzlich eine Pauschale von 0,50€ (Verpackung, Transport) berechnet.