



# Speiseplan vom 15.10. bis 19.10.2018

(Änderungen vorbehalten)

## Unser Angebot von Montag bis Freitag:

Schnitzel <sup>D,M,S</sup> mit Salzkartoffeln und Beilage <sup>M</sup> nach Wahl	5,10
Beefsteak <sup>D,M,S</sup> (Schwein) o. Fleischkäse o. Wiegebraten mit Salzkartoffeln und Beilage <sup>M</sup> nach Wahl	4,80
Grillwurst <sup>6,10</sup> o. Roster <sup>10,G1</sup> mit Salzkartoffeln und Beilage <sup>M</sup> nach Wahl	4,30
Semmelwurst o. Wellfleisch <sup>M,G1</sup> mit Salzkartoffeln und Beilage <sup>M</sup> nach Wahl	4,20

Diese Gerichte sind wahlweise auch mit Kartoffelsalat<sup>M,B</sup> oder Pommes erhältlich.

Salatteller	nach Tagesangebot	4,10
Dessert <sup>M,8</sup>	nach Tagesangebot	0,60

Wahlweise frisches Brot zu jedem Eintopfgericht. 0,20

Montag	Weißkrauteintopf mit Fleisch und frischen Kräutern		3,10
	Nudeln <sup>G</sup> mit Pilzen in Rahmsoße <sup>M,G</sup>		4,30
	Kochkloße in Kapernsoße <sup>G,M</sup> mit Salzkartoffeln und Weißkohl-Rohkost-Salat		4,80
	Paniertes Hähnchenschnitzel <sup>G</sup> mit Blumenkohl <sup>M</sup> und Salzkartoffeln		4,90
Dienstag	Bunter Nudleintopf <sup>G1,B</sup> mit Gemüse, Geflügelfleisch und frischer Petersilie		3,10
	Brathering <sup>F</sup> mit Kartoffelpüree <sup>M,G</sup>		3,90
	Piccata alla Milanese v. Schwein in Ei-Parmesan-Hülle <sup>B,M</sup> m. Nudeln <sup>G</sup> und Tomatensoße		5,20
	Putenrollbraten <sup>G</sup> mit Bratensoße, Möhrengemüse <sup>M</sup> und Kartoffeln		5,30
Mittwoch	Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleisch <sup>6,10</sup>		3,10
	4 Kartoffelpuffer <sup>M,G</sup> mit Zucker und Apfelmus <sup>2,8</sup>		3,70
	Gyrospfanne mit Reis und Tzatziki		4,80
	gefüllter Schweinebraten, mit Speckbohnen und Kartoffeln		5,30
Donnerstag	Milchreis <sup>M</sup> mit einer Zucker-Zimt-Mischung		3,70
	Spaghetti <sup>G</sup> mit Hackfleischsoße "Bolognese Art" <sup>S,G</sup> dazu geriebener Käse <sup>4,M</sup>		4,50
	Szegediner Gulasch <sup>G,S</sup> mit Böhmisches Knödeln <sup>G,B</sup>		5,00
	Schweineroulade mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen <sup>G,B,2,3,8</sup>		5,40
Freitag	Fleckeintopf <sup>G1</sup> nach Art des Hauses		3,10
	Hausgemachte Sülze mit Remouladensoße <sup>M,S</sup> und Bratkartoffeln		4,30
	Schlemmerfilet <sup>F,M</sup> mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <sup>M,G</sup>		5,05
	Rinderbraten <sup>M</sup> mit Rosenkohl und Kartoffelklößen <sup>2,3,8,G,B</sup>		5,50

**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](http://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 08.10. bis 12.10.2018

## "Essen auf Rädern"

(Änderungen vorbehalten)

### Unser Angebot von Montag bis Freitag:

Schnitzel <sup>D,M,S</sup> (Schwein) mit Salzkartoffeln und Beilage <sup>M</sup> nach Wahl	5,10
Beefsteak <sup>D,M,S</sup> (Schwein) o. Fleischkäse o. Wiegebraten mit Salzkartoffeln und Beilage <sup>M</sup> nach Wahl	4,80
Grillwurst <sup>6,10</sup> o. Roster <sup>10,G</sup> mit Salzkartoffeln und Beilage <sup>M</sup> nach Wahl	4,30
Semmelwurst o. Wellfleisch <sup>M,G</sup> mit Salzkartoffeln und Beilage <sup>M</sup> nach Wahl	4,20

Diese Gerichte sind wahlweise auch mit Kartoffelsalat<sup>M,B</sup> oder Kartoffelecken erhältlich.

### Bestellung bitte zurück an die "Bauernstube"

Name:

Anschrift:

Wahlweise frisches Brot zu jedem Eintopfgericht.		0,20
Montag 08.10.2018	Hausgemachter Möhreeneintopf <sup>G1</sup> mit Fleischeinlage und frischer Petersilie	3,10
	Buntes Geflügelfrikassee <sup>G,M</sup> mit Reis	4,90
	Jägerschnitzel <sup>B</sup> mit Erbsengemüse <sup>M</sup> und Kartoffeln	4,90
	Saftiger Schweinesenbraten <sup>G,S</sup> mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln	5,00
	Gemischter Salatteller mit Camembertecken und Weintrauben	3,50
Dienstag 09.10.2018	Gräupcheneintopf <sup>G1</sup> nach Hausfrauen-Art mit Rauchfleisch <sup>6,10</sup> und Gemüse	3,10
	Marinierter Hering <sup>8</sup> nach Hausfrauenart <sup>M</sup> mit Zwiebel-Apfel-Remoulade und Salzkartoffeln	3,90
	Hausgemachte Tiegelwurst <sup>G</sup> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>G,M</sup>	4,35
	Rindergulasch mit Apfelrotkohl und Semmelknödel <sup>2,3,8,G,B</sup>	5,50
	Gemischter Salatteller mit Salat, Tomate, Gurke, Paprika, Fetakäse <sup>M</sup> und Dressing <sup>M</sup>	3,50
Mittwoch 10.10.2018	Hausgemachter Linseneintopf <sup>G1</sup> süß-sauer	3,30
	Hausgemachter Linseneintopf <sup>G1</sup> süß-sauer mit einer Sächsischen Knacker <sup>10,S</sup>	4,30
	Gefüllte Paprikaschote <sup>B,G</sup> in Schmorsoße <sup>G</sup> mit Reis	4,80
	Hähnchenbrustfilet in Orangensoße mit buntem Gemüseris <sup>M</sup>	5,00
	Mutzbraten <sup>G</sup> mit Sauerkraut und Kartoffelklößen <sup>G,B,2,3,9</sup>	5,60
Gurken- Tomatensalat mit Mais, Kochschinkenstreifen <sup>6,10</sup> , Käsestreifen <sup>4,M</sup> und Dressing <sup>M</sup>	3,50	
Donnerstag 11.10.2018	Original sächsische Quarkkeulchen <sup>B,M,G</sup> mit Zucker und Apfelmus <sup>2,8</sup>	3,30
	Pikanter Wurstgulasch <sup>G,S</sup> mit Makkaroni <sup>G</sup> und geriebenen Käse <sup>4,M</sup>	4,50
	Deftiger Kesselgulasch <sup>G1</sup> nach Hausfrauenart	4,95
	Schweinesteak mit Champignons und Kartoffelecken	5,40
	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Mozzarella <sup>M</sup> , Dressing <sup>M</sup>	3,50
Freitag 12.10.2018	Eierragout <sup>B,M,G</sup> mit Kartoffeln und Salat	4,30
	Hackfleischbällchen Toscana (mit Käse überbacken), Kartoffelecken und Rohkostbeilage	4,80
	Wildlachs <sup>F</sup> mit Blattspinat <sup>G</sup> und Butterbandnudeln <sup>G,M</sup>	5,30
	Pökelbrust mit Meerrettichsoße <sup>M,G</sup> Kartoffelklöße <sup>G,B,2,3,8</sup> und Sauerkraut	5,30
	Nudelsalat <sup>G</sup> mit Pasta, Bratenfleisch, saure Gurke, Dill, Dressing <sup>M</sup>	3,50
Samstag 13.10.2018	Frischer Kräuterquark <sup>(M)</sup> mit Butter <sup>(M)</sup> , Hausm. Leberwurst <sup>(6,10)</sup> , Zwiebeln und Salzkartoffeln	4,70
	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce <sup>M</sup> mit Spätzle <sup>G,B</sup>	6,05
	Gemischter Salatteller mit Kidneybohnen, Oliven und Tzatziki <sup>M</sup> Dressing <sup>M</sup>	4,00
Sonntag 14.10.2018	Bunter Pizzabraten mit Marktgemüse <sup>M</sup> und Salzkartoffeln	5,90
	Cordon bleu vom Schwein <sup>G,B</sup> mit Buttergemüse <sup>M</sup> und Kartoffeln	6,85
	"Salat-Mix" mit Weißkohl, Karotten, Gurke, Ei <sup>B</sup> , Dressing <sup>M</sup>	4,00

**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](mailto: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 Paranüsse, N6 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.

**Lieferzeiten für das Wochenende und Feiertage:** je nach Tourenverlauf erfolgt die Anlieferung zwischen 10:00 bis 12:00 Uhr