



# Speiseplan vom 14.01. bis 18.01.2018

(Änderungen vorbehalten)

<b>Unser Angebot von Montag bis Freitag:</b>	€
Schnitzel mit Salzkartoffeln und Beilage nach Wahl	5,10
Beefsteak <sup>D,M,S</sup> (Schwein) o. Fleischkäse o. Wiegebraten mit Salzkartoffeln und Beilage nach Wahl	4,80
Grillwurst <sup>6,10</sup> o. Roster <sup>10,G</sup> mit Salzkartoffeln und Beilage nach Wahl	4,30
Semmelwurst o. Wellfleisch <sup>M,G</sup> mit Salzkartoffeln und Beilage nach Wahl	4,20

**Diese Gerichte sind wahlweise auch mit Kartoffelsalat oder Pommes erhältlich.**



<b>Salatteller</b>	<b>nach Tagesangebot</b>	4,10
<b>Dessert</b>	<b>nach Tagesangebot</b>	0,60

**Wahlweise frisches Brot zu jedem Eintopfgericht.** 0,20

<b>Montag</b>	Gräupcheneintopf <sup>G1</sup> nach Hausfrauen-Art mit Rauchfleisch <sup>6,10</sup> und Gemüse Kochklopse in Kapernsoße <sup>G,M</sup> mit Salzkartoffeln und Weißkohl-Rohkost-Salat Putenbrustfilet natur mit Curry.Mango-Soße <sup>M,G</sup> und Reis Rinderbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen <sup>2,3,8,G,B</sup>		3,10 4,80 5,00 5,50
<b>Dienstag</b>	Sächsische Kartoffelsuppe <sup>M,G1</sup> mit JulienneGemüse, frischen Kräutern und 1 Paar Wiener <sup>6,10</sup> Buntes Hühnerfrikassee <sup>G,M</sup> mit Reis Gegrillte Schweinehaxe mit Gemüse und Kartoffeln Schweinesteak "Zigeuner Art" mit feinem Letscho, Kartoffelecken und Rohkostsalat		4,30 4,90 5,30 5,30
<b>Mittwoch</b>	3 Hefeklöße mit warmer Vanillesoße <sup>M,G</sup> Gebackener Kartoffelauflauf <sup>M,G</sup> mit Kochschinken <sup>6,10</sup> und Käse <sup>M</sup> Szedediner Gulasch <sup>G,S</sup> mit Böhmischem Knödeln <sup>G,B</sup> Lammbraten mit Speckbohnen <sup>M</sup> und Kartoffelklößen <sup>G,B,2,3,8</sup>		3,30 4,60 5,00 5,70
<b>Donnerstag</b>	Grießflammeri <sup>G,M</sup> mit Zucker und Zimt Pikanter Wurstgulasch <sup>G,S</sup> mit Makkaroni <sup>G</sup> und geriebenen Käse <sup>4,M</sup> Gebratene Schweineleber mit gedünsteten Zwiebeln und Kartoffelpüree <sup>M,G</sup> Hackfleischbällchen Toscana (mit Käse überbacken), Kartoffelecken und Rohkostbeilage		3,30 4,50 4,50 4,80
<b>Freitag</b>	Frische Hausgemachte Bratwurst mit Sauerkraut <sup>S</sup> und Kartoffelpüree <sup>M,G</sup> 2 Pochierte Eier <sup>B</sup> in milder Senfsoße <sup>M</sup> mit Petersilienkartoffeln und Rohkostsalat Kabeljau <sup>F</sup> in Kräutersoße <sup>M,G</sup> und Salzkartoffeln, dazu Salatbeilage Mutzbraten <sup>G</sup> mit Prinzessbohnen und Kartoffelklößen <sup>G,B,2,3,9</sup>		4,40 4,50 4,90 5,60

**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: 03737/4942-13

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.