















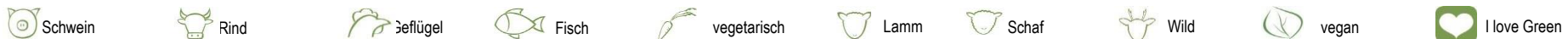
Restaurant Stadtwerke Neuss

Unser Mittagsangebot für die Woche vom 09.09.2019 bis 13.09.2019

Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr/Freitag 11:30 bis 13.00 Uhr

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tagessuppe | täglich wechselnde Tagessuppe Mitarbeiter 0,90€ / Gäste 1,20€ | | | | |
| Menü I | Chilli Con Carne vom Rind mit Langkornreis und kleinem Salat vom Buffet Mitarbeiter 4,20 € Gäste 5,20 €  | Köttbullar mit Rahmsauce und Preiselbeeren, dazu Pommes frites und kleiner Salat vom Buffet Mitarbeiter 4,20 € Gäste 5,20 €  | Seelachsfilet mit Tomaten und Mozzarella gratiniert, Blattspinat und gebratene Kräuterkartoffeln Mitarbeiter 5,20 € Gäste 6,20 €  | Gebratene Riesenkrakauer mit Paprikasauce, Pommes Frites und Krautsalat Mitarbeiter 4,20 € Gäste 5,20 €  | Fischstäbchen aus dem Ofen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree Mitarbeiter 4,50 € Gäste 5,50 €  |
| Menü II Vitale Kost | Vegetarisch gefüllte Maultaschen mit Käsesauce und kleinem Salat vom Buffet Mitarbeiter 4,20 € Gäste 5,20 €  | Gnocchi- Gemüsepfanne mit Kirschtomaten und kleinem Salat vom Buffet Mitarbeiter 4,50 € Gäste 5,50 €  | Gebratene Hähnchenbrust mit Mango- Chilisauce, Asiagemüse und Langkornreis Mitarbeiter 4,30 € Gäste 5,30 €  | Gemüselasagne mit Frischkäse-Tomatensauce und kleinem Salat vom Buffet Mitarbeiter 4,20 € Gäste 5,20 €  | |
| Menü III | Schweinenacknbraten mit Blumenkohlröschen und Salzkartoffeln Mitarbeiter 4,50 € Gäste 5,50 €  | Hähnchencurry mit Kokosmilch, gedämpftem Brokkoli und Basmatireis Mitarbeiter 4,50 € Gäste 5,50 €  | Pasta mit Tiroler Speck und frischem Ruccola dazu ein kleiner Beilagensalat vom Buffet Mitarbeiter 4,20 € Gäste 5,20 €  | Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsenreis und kleinem Salat vom Buffet Mitarbeiter 5,20 € Gäste 6,20 €  | Käse- Laucheintopf mit Hackfleisch, dazu ein Brötchen Mitarbeiter 4,20 € Gäste 5,20 €  |
| Salatbar | Tagesangebot aus der Salattheke Kleiner Beilagensalat (zum Gericht gemäß Tagesangebot) 1,25 € / Mittlerer Salatteller 1,60 € | | | | |
| Dessert | täglich wechselnde Dessertauswahl Mitarbeiter 0,90€ / Gäste 1,20€ | | | | |

Änderungen vorbehalten



Informationen:
 Bei Menü I, Menü II und Menü III sind im Preis enthalten die Vorsuppe oder das Dessert. Wird die Vorsuppe oder das Dessert nicht genommen, bleibt der Menüpreis bestehen. Wird das Menü mit der Vorsuppe gewählt und zusätzlich das Dessert, so wird das Dessert gemäß Preisauszeichnung berechnet.
 * Das im Menü dargestellte Gemüse kann durch einen vorportionierten Beilagensalat als Alternative ausgetauscht werden.

Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte dem gesondertem Aushang. Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier Kost erfolgt stets in Absprache mit der Küchenleitung.

