

Ralf Bitzer, Am Berg 8, Brüchermühle-Eueln
 Küche: Olper Str. 14a, Brüchermühle
 ☎ 02296 9994088 📞 0171 6718551
 WWW.MAHLZEIT-RALFKOCHT.COM



Tag 23.-29. Dezember 2024	M E N Ü	Hinweis für Allergiker: 1.)Schal nfrüchte; 2.)Sellerie; 3.)Sesam; 4.)Nü se:A.Haselnüsse, B.Walnüsse C.Mandeln; 5.)Gluten:A.Weizenmehl,B.Roggenmehl; 6.)Senf; 7.)Soja; 8.)Schwefeldioxid; 9.)Milch; 10.)Eier; 11.) Lupinen; 12.)Fisch; 13.)Krebstiere; 14.)Weichtiere Zu satzstoffe: a.)Farbstoff; b.)Phosphat; c.) Konservierungsstoff; d.) Antioxidationsmittel; e.) Geschmacksverstärker; f.)Süßungsmittel; .) Milcheiweiß			
		<u>1</u>	<u>2</u>	<u>Nachtsch</u>	<u>Tagessuppe</u> <u>?</u>
Mo. 23.12		Rinderbäckchen im eigenen Sud mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln <small>1,5, 9, b</small>	Rührei auf Kaisergemüse mit Salzkartoffeln <small>5,6,10, e</small>	Schoko-Nuß Pudding <small>10, g</small>	
Di. 24.12		Hausgemachter Kartoffelsalat mit Bockwurst, reich garniert (z.T. kaltes Gericht) <small>2 5 6 9 d</small>	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Ei und Gurke garniert. <small>2 5 6 9 e</small>	Gelbe Grütze mit Himbeersoße <small>9 10 e</small>	
Mi. 25.12		Gänsebrust auf Rosmarinsoße, mit Mandelbroccoli und Schwenkkartoffeln <small>2 5 8 c e g</small>	Vegetarischer Strudel mit Mandelbroccoli und Schwenkkartoffeln <small>h</small>	Haselnuss Creme <small>f</small>	
Do. 26.12		Wildschweinbraten mit Rotkohl und Klößen <small>5 8</small>	Dinkelbratling mit Rotkohl und Klößen <small>c e</small>	Topfenknödel mit Pflaumenfüllung <small>9 g</small>	
Fr. 27.12		Lachs in Blätterteig mit Blattspinat <small>12 6 9 c g</small>	Rahmchampignons in Blätterteig mit Blattspinat <small>5 9 c g</small>	Gebäck <small>10 d</small>	
Sa. 28.12		Hühner-Nudel Topf mit Gemüsewürfel und Brötchen <small>1 2 5 6 b e g</small>	Gemüse-Nudel Eintopf mit Brötchen <small>1 2 5 6</small>	Vanillejoghurt <small>4 5 9</small>	
So. 29.12		Geschmorte Putenoberkeule mit Fingermöhrchen und Kartoffeln <small>2, 5, 6,</small>	Gefülltes Omelette mit Fingermöhrchen und Kartoffeln <small>2, 5, 6, E,</small>	Quarkbällchen auf Fruchtsoße <small>9 c g</small>	

