







FREISTÜHLER



Menü-Bringdienst | Wochenplan vom 26.10.2020 – 01.11.2020

«Anrede»
 «Name»
 «Strasse»
 «PLZ» «Ort»
 Tel.: «Telefon» «Sortierung»

Fleischerei Heinrich Freistühler e.K.
 Steinstr. 14 45657 Recklinghausen
 Telefon 02361-22832
 E-Mail info@fleischerei-freistuehler.de
 Internet www.fleischerei-freistuehler.de

	Gutbürgerlich 7,90 €	Trendmenu 7,90 €	Gourmet Menu 8,90 €
MO	Möhren-Lauch-Eintopf mit Mini-Mettbällchen <small>Si,Sn,Ei,M,G</small>	Ravioli in Tomatenrahm  <small>Si,Sn,Ei,M,G</small>	Schweineschnitzel „Calvados“ mit Apfelspalten Kartoffeln, Rosenkohl <small>Si,Sn,Ei,M,G</small>
DI	Hähnchenkeule in Champignon-Rahm Nudeln, Erbsen/Möhren <small>Si,Sn,Ei,M,G</small>	Pfälzer Zwiebelkuchen <small>2,5, Si, Ei, M, G</small>	Penne-Nudeln mit Avocado-Feta-Creme  <small>Si,Sn,Ei,M,G</small>
MI	westfälische weiße Bohnensuppe mit Mettendchen <small>2,5, Si, Sn, M</small>	Kürbislasagne  <small>Si,Sn,Ei,M,G</small>	Puten-Sauerbraten Püree Apfelrotkohl <small>Si,Sn,M</small>
DO	Kürbis-Spinat-Eintopf mit Linsen und Kurkuma  <small>Si,Sn,M</small>	Kohlrabi-Kartoffelgratin  <small>Si,Sn,M</small>	ungarisches Gulasch Nudeln Balkangemüse <small>Si,Sn,Ei,M,G</small>
FR	gekochtes Eisbein Sauerkraut Püree <small>2,5, Si, Sn, M</small>	Milchreis mit Kirschen  <small>M</small>	Hähnchenfilet in Sherryrahm Reis, ZucchiniGemüse <small>Si,Sn,M,S,G</small>
SA	Spitzkohleintopf mit frischer Bratwurst <small>Si,Sn</small>	SO Lieferung Samstag	Rindergeschnetzeltes Stroganoff Nudeln, Butterböhnchen <small>Si,Sn,Ei,M,G</small>

Alle Preise verstehen sich inkl. ges. MwSt., Änderungen nach Marktlage vorbehalten.

Familie Freistühler und Team wünscht Ihnen einen guten Appetit!

 = vegetarisch

Bestellunterschrift

X

Kennzeichnung der enthaltenen Zusatzstoffe: 1.Konservierungsstoff 2.Nitritpökelsalz 3.Nitrat 4.Antioxidationsmittel 5.Phosphat 6.Geschmacksverstärker 7.Farbstoff 8.geschwefelt 9.geschwärzt 10.gewachst Allergienlöser und daraus gewonnene Erzeugnisse: Si-Sellerie, Sn-Senf, Ei-Eier,M-Milch (einschließlich Laktose),S-Schalenfrüchte z.B. Pistazien,Mandeln,Hasel-,Wal-,Para- oder Madakamiannüsse, G-glutenhaltiges Getreide z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Er-Erdnüsse, So-Soja, Ss-Sesam, F-Fisch, K-Krebstiere, Sf-Schwefel/Sulfit

Aufgrund der handwerklich und tagesfrischen Herstellung können Spuren der Allergenauslöser in unserem Imbissangebot nicht ausgeschlossen werden.