



Wiese

Mittags-Menüs

ab 10.30 Uhr

Tel. 04181 87 37 oder
info@stadtschlachtereiwiese.de

STADTSCHLACHTEREI

Wie bauen für Sie um!
Vorstellungen bitte einen Tag im
Voraus!

Montag, 30. September 2024

Geschlossen

Dienstag, 1. Oktober 2024

Schweinebraten in Zwiebelsauce mit Sauerkraut und
Semmelknödel, Kirschquark

€ 8,55

Mittwoch, 2. Oktober 2024

Birnen, Bohnen und Speck mit Salzkartoffeln,
Moccacreme

€ 8,95

Donnerstag, 3. Oktober 2024

Feiertag – wir haben geschlossen!

Freitag, 4. Oktober 2024

Rindergeschnetzeltes im Rahmsauce mit Champignons, Zwiebeln,
Paprikastreifen und Spätzle, Panna Cotta mit Fruchtspiegel

€ 9,45

Bitte spätestens einen Tag im Voraus vorbestellen!

(Änderungen vorbehalten!)

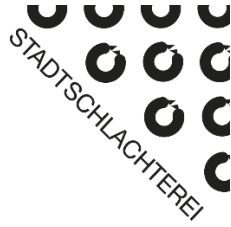
**Liebe Kunden, aus platztechnischen Gründen, ist es uns aktuell leider nicht möglich, mehr als ein Menü täglich anzubieten. Wir empfehlen Ihnen allerdings unsere vorgefertigten Aufläufe in Aluschalen, Suppen im Schlauch oder Eimer sowie fertige Fleisch- oder Kohlrouladen, Gulasch und Hühnerfrikassee im Eimer.
Sprechen Sie uns an!**



Wiese

Vorbestellung
Tel. 04181 87 37

info@stadtschlachterei-wiese.de



STADTSCHLACHTEREI

Jetzt umsteigen! Mehrweg statt Einweg!

Auch wir sind dabei und bieten unsere Mittagsmenüs ab sofort im Mehrwegsystem an. Wir haben uns für das praktische Pfandsystem von Re-Bowl entschieden.



Für Sie bedeutet das, dass Sie über unser Pfandsystem eine Re-Bowl Menüschaale für einmalig 5,00 EUR erhalten, die dann jeweils bei uns oder auch bei anderen Re-Bowl Partnern eingetauscht werden kann.

Die Schalen sind mikrowellengeeignet und spülmaschinenfest.

Bei Vorbestellungen ist es für uns wichtig, dass Sie uns mit Ihrer Bestellung mitteilen, dass Sie Ihr Menü im Mehrwegbehälter beziehen möchten, damit wir es für Sie entsprechend vorbereiten können.

Auch wichtig zu wissen: Aus hygienischen Gründen nehmen wir ausschließlich **gereinigte Re-Bowl Behälter** zurück, die dann selbstverständlich bei uns nochmals gereinigt werden, bevor Sie wieder zurück in den Verkauf gegeben werden.

Jetzt ist die beste Gelegenheit umzusteigen!