



Mittags-Menüs ab 10.30 Uhr

Tel. 04181 87 37 oder
info@stadtschlachtereie-wiese.de

Unsere Öffnungszeiten:
Montag – geschlossen
Dienstag -Freitag 7:30 – 18.00 Uhr
Samstag 7:00 – 12:00 Uhr

Montag - Ruhetag

Dienstag, 03. März 2026

Schaschlikpfanne mit Speck, Paprika, Zwiebeln
und Reis, Himbeertraum

€ 8,95

Außerdem: Kartoffelsuppe

Mittwoch, 04. März 2026

Hühnerfrikassee mit Erbsen, Champignons und
Salzkartoffeln, Apfelgrütze

€ 9,15

Außerdem: Kichererbsen-Paprikagulasch

Donnerstag, 05. März 2026

Seehecht im Backteig mit Senfsauce, dazu Salzkartoffeln
und Gurkensalat, Latte Macciato Creme

€ 9,75

Außerdem: Gemüsecremesuppe

Freitag, 06. März 2026

Rindergeschnetzeltes mit Champignons in Rahm,
dazu Kartoffelrösti, Philadelphia Creme

€ 9,65

Bitte spätestens einen Tag im Voraus vorbestellen!

(Änderungen vorbehalten!)

**Liebe Kunden, personalbedingt ist es uns aktuell leider nicht möglich,
täglich mehr als ein Menü und unser Außerdem-Gericht anzubieten.**

Probieren Sie alternativ unsere küchenfertigen Produkte.

Hackfleischintopf mit buntem Gemüse



Zutaten für 4 Personen:

400 g	gemischtes Hackfleisch
1 große	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
200 g	Kartoffeln (geschält)
200 g	Möhren (geschält)
1	rote Paprikaschote
1	grüne Paprikaschote
1 Stange	Porree
800 g	stückige Tomaten (Dose)
2 EL	Tomatenmark
2 EL	Öl zum Anbraten
500 ml	Fleischbrühe
1 – 2 EL	gemischte Kräuter

Salz, Pfeffer, Zucker, Paprikagewürz, Schmand als Topping

Zubereitung:

Das Gemüse putzen, waschen und in mittelgroße Stücke oder Scheiben schneiden. Die Zwiebeln würfeln, Knoblauch fein schneiden.

Öl in der Pfanne erhitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch hinzugeben und kurz anschwitzen. Dann das Hack dazugeben und alles zusammen krümelig braten. Jetzt die vorbereiteten Kartoffeln hinzugeben, mit der Fleischbrühe ablöschen und die Tomaten hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer (gerne aus der Pfeffermühle), Paprikagewürz und dem Tomatenmark würzen und alles köcheln lassen.

Nach etwa 5 – 10 Minuten geben wir die vorbereiteten Karotten hinzu und kurze Zeit später auch den Porree und die Paprikastücke dazu. Das Gemüse sollte mit Flüssigkeit bedeckt sein. Ggf. noch etwas Brühe hinzugeben. Alles noch etwa 10 Minuten (je nach gewünschter Bissfestigkeit des Gemüses) köcheln lassen.

Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Kräuter und Zucker abschmecken und mit Schmand als Topping servieren.

Das Gemüse ist variabel austauschbar oder kann je nach Wunsch auch ergänzt werden, z. B. durch Brokkoli oder Zucchini, Aubergine.

Wir wünschen Guten Appetit!