



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, 10. März 2026

Schusterkarbonade (panierte Bauchscheibe) mit Sauce,
dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln, Mousse au Chockolat

€ 8,95

Außerdem: Tomatensuppe

Mittwoch, 11. März 2026

Ofenkartoffel mit Putenbruststreifen und Grillgemüse,
Johannisbeerquark

€ 8,65

Außerdem: Linsensuppe

Donnerstag, 12. März 2026

Fischfilet mit Kräuterkruste in Weißweinsauce, dazu Erbsen
und Basmatireis, Zitronencreme

€ 9,75

Außerdem: Gyrossuppe

Freitag, 13. März 2026

Sauerbraten in brauner Sauce mit Rotkohl und
Salzkartoffeln, Cappuccino Creme

€ 9,75

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.

Kartoffel-Rosenkohl-Auflauf

Zutaten für 4 Personen:

750 g Kartoffeln
750 g Rosenkohl
500 g Kasseler Braten
Salz, weißer Pfeffer, Kümmel,
3 Eier
3/8 l Milch
1 TL Gemüsebrühe
1 Prise geriebene Muskatnuss
3 EL Paniermehl
30 g Butter oder Margarine
Fett für die Form
Evtl. etwas Käse zum Überbacken



Unser Tip!

Statt Rosenkohl können Sie auch
Wirsingkohl verwenden!

**Backofen, mittlere Schiene,
Umluft 180°, Ober-Unterhitze
200°, Gasherd Stufe 3**

Zubereitung:

Die Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser etwa 20 Minuten kochen. Dann abgießen, pellen und in Scheiben schneiden.

Frischen Rosenkohl putzen, halbieren und in kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten garen, dann abgießen. Den Kasseler Braten in Würfel schneiden.

Eine feuerfeste Form ausbuttern und die Kartoffeln, den Rosenkohl und die Kasseler Würfel einschichten. Dabei mit Salz, Pfeffer und dem Kümmel würzen.

Eier und Milch verquirlen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und der Gemüsebrühe abschmecken. Die Eiermilch über den Auflauf gießen und mit Kümmel und Paniermehl bestreuen. Die Butter oder Margarine in Flöckchen auf dem Auflauf verteilen. Evtl. mit Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen wird unser Auflauf nun etwa 25 – 30 Minuten gebacken.

Guten Appetit!