



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, 14. April 2026

Kasseler Hawaii (Kasseler mit Ananas u. Käse überbacken)
mit Sauerkraut und Kartoffelstampf, Panna Cotta

€ 8,85

Außerdem: Champignoncremesuppe

Mittwoch, 15. April 2026

Hähnchendrums mit Djuwetschreis, Krautsalat und Tzatziki,
Rhabarbercreme

€ 8,95

Außerdem: Möhren-Orangensuppe

Donnerstag, 16. April 2026

Brathering mit Bratkartoffeln und Wachsbohnsalat,
Erdbeercreme

€ 9,75

Außerdem: Fliederbeersuppe mit Grießklößchen

Freitag, 17. April 2026

Piccata Milanese (Putenschnitzel in Parmesanhülle) mit
Brokkoli, Gabelspaghetti und Tomatensoße, Welfenspeise

€ 8,95

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.

Mozzarella-Hähnchen



Zutaten für 4 Personen:

4	Hähnchenbrustfilets
250 g	Cocktailtomaten
200 g	Mozzarella
200 g	Sahne
100 g	Schmelzkäse
½ Topf	Basilikum

Salz, Pfeffer, Paprika, Öl zum Braten, Parmesan zum drüberstreuen

Zubereitung:

Die Hähnchenbrust in Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und in dem Olivenöl anbraten.

Jetzt eine feuerfeste Form einfetten und das Fleisch hineingeben.

Tomaten waschen und halbieren und auf das Fleisch geben. Basilikum fein hacken und ebenfalls auf dem Fleisch verteilen.

Mozzarella in Stücke schneiden und auf dem Fleisch und den Tomaten verteilen.

Die Sahne in einem Topf erhitzen und den Schmelzkäse hineingeben und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und über die Zutaten in der Auflaufform geben. Alles noch mit geriebenem Parmesan bestreuen und für etwa 30 Minuten in den Ofen schieben (ca. 175° Umluft).

Dazu passen Reis oder Baguette Brot und ein frischer Salat.

Wir wünschen Guten Appetit!