



Mittags-Menüs ab 10.30 Uhr

Tel. 04181 87 37 oder
info@stadtschlachtereiwiese.de

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

Montag - Ruhetag

Dienstag, 19. Mai 2026

Ochsenbäckchen mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln,
Eierlikörcreme

€ 9,95

Außerdem: Soljanka

Mittwoch, 20. Mai 2026

Ofenkartoffel mit gebratenen Putenstreifen, Sour Cream
und Grillgemüse, Johannisbeer Quark

€ 9,15

Außerdem: Kartoffelsuppe

Donnerstag, 21. Mai 2026

Backfisch mit Rahmspinat und Salzkartoffeln,
Philadelphia Creme

€ 9,95

Außerdem: Brechbohneintopf mit Nackenfleisch

Freitag, 22. Mai 2026

Honigrippchen mit Marktgemüse und Röstis,
Kokoscreme mit Mandeln

€ 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.

Sommerliche Minestrone

Zutaten für 4-6 Portionen:

3 Knoblauchzehen
3 große Zwiebel
1 große Zucchini
2 große Möhren
60 g durchwachsenen, gewürfelten Speck
2 EL Olivenöl
3 EL Tomatenmark
1,2 l Gemüsebrühe
1 Dose gehackte Tomaten
1 Dose weiße Bohnen
200 g grüne Bohnen
100 g Parmesanrinde
100 g Spaghetti, in kleine Stücke gebrochen
Salz, Pfeffer, italienische Kräuter



Zubereitung:

Das Gemüse putzen. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, die Möhren und die Zucchini in kleine Würfel schneiden.

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und den gewürfelten Speck darin kurz anbraten, Knoblauch und Zwiebeln dazugeben und ebenfalls andünsten. Nach und nach zuerst die Möhren, dann die grünen Bohnen und die Zucchini hinzugeben. Die Hitze reduzieren und alles zusammen für ca. 10 – 15 Minuten unter gelegentlichem Rühren dünsten.

Gemüsebrühe, gehackte Tomaten, Tomatenmark und die Parmesanrinde im Stück (!) hinzugeben. Jetzt ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Zucchini, weiße Bohnen, Kräuter und die Spaghetti zugeben und nochmal 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Käserinde entfernen.

Mit frischem, geriebenen Parmesan servieren.

Wir wünschen Guten Appetit!