



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, 26. Mai 2026

Burgunderbraten in Sauce mit grünen Bohnen und
Salzkartoffeln, Mangocreame

€ 8,95

Außerdem: Klare Gemüsesuppe mit Ravioli

Mittwoch, 27. Mai 2026

Putenoberkeulenbraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln,
Birne Helene

€ 9,15

Außerdem: Fliederbeersuppe mit Grießklößchen

Donnerstag, 28. Mai 2026

Fischcurry „Indischer Art“ mit Basmatireis und Zucker-
erbsenschoten, Joghurt Mousse

€ 9,95

Außerdem: Spargelfrikassee mit Hackbällchen

Freitag, 29. Mai 2026

Frischer Spargel, kleine Schnitzelchen, Salzkartoffeln
und Sauce Hollandaise, Himbeercreme

€ 10,45

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.

Hähnchengeschnetzeltes mit grünem Spargel



Zutaten für 4 Personen:

1 kg Hähnchenbrustfilet
500 g braune Champignons
2-4 frische Knoblauchzehen
4-6 Zwiebeln oder Schalotten
1 Becher Schmand

frische Petersilie

1 kg grüner und weißen Spargel

Gyrosgewürz, Pfeffer, Salz, Zucker, Olivenöl zum anbraten

Zubereitung:

Hähnchenbrustfilet in schmale Streifen schneiden, Champignons putzen und vierteln, Zwiebeln in Streifen oder Scheiben schneiden, Knoblauch fein schneiden.

Spargel schälen (beim grünen Spargel müssen tatsächlich nur die Enden geschält werden) und in grobe Stücke schneiden.

Jetzt die Hähnchenbrust mit dem Gyrosgewürz würzen und in einer Pfanne mit etwas Öl kräftig anbraten und zur Seite stellen.

Im Wok oder einer großen Pfanne die Champignons mit den Zwiebeln (Schalotten) und dem Spargel in etwas Olivenöl bissfest anschwitzen. Mit Pfeffer, Salz und etwas Zucker würzen.

In der Zwischenzeit die Petersilie hacken.

Das Fleisch zu dem Gemüse geben und einen Becher Schmand unterheben. Die frische Petersilie dazugeben und ebenfalls unterheben.

Das schmecken Reis oder Bandnudeln.

Wir wünschen Guten Appetit!