



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, 9. Juni 2026

Griechischer Schweinerückenbraten, gefüllt mit Porree, dazu Reis, Krautsalat und Tzatziki, Rote Grütze mit Vanillesoße

€ 8,95

Außerdem: Tom Kha Gai Suppe

Mittwoch, 10. Juni 2026

Hähnchencurry mit Früchten auf Tagiatelle, Erdbeermousse

€ 9,35

Außerdem: Kartoffelsuppe

Donnerstag, 11. Juni 2026

Gegrilltes Lachssteak in Dill-Rahm-Sauce mit Reis, dazu frischer Salat, Vanillepudding mit Himbeermark

€ 9,95

Außerdem: Spargelcremesuppe mit Klößchen

Freitag, 12. Juni 2026

Rinderrouladen mit Speck und Gürkchen, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln, Zitronenmousse

€ 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.

Spaghetti Salat mit Wassermelone und Salatgurke



Zutaten für 4 Personen:

½ Paket	Spaghetti
1	Salatgurke
1 kg	Wassermelone (möglichst kernlos)
1	rote Zwiebel
frische Minze nach Geschmack – ca. 6 – 8 Stiele	
6 EL	Limettensaft
3 EL	Olivenöl
1 Paket	Schafts- oder Ziegenkäse
Salz, Pfeffer	

Zubereitung:

Die Spaghetti am besten vor dem Kochen schon brechen und nach Anleitung bissfest kochen, abgießen und mit kaltem Wasser gut abschrecken.

Salatgurke schälen, viertel und den mittleren, kernigen Teil entfernen. Das feste Gurkenfleisch in Scheiben schneiden.

Die Wassermelone aus der Schale schneiden und würfeln.

Zwiebeln schälen und fein hacken, Minzblätter ohne Stiel ebenfalls fein hacken.

Das Olivenöl mit dem Limettensaft, der gehackten Zwiebel und einem Teil der gehackten Minze vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Jetzt zuerst die Spaghetti mit der Öl-Zitronenmischung vermengen und dann vorsichtig Melone und Gurke untermischen.

Zerbröselter Feta und ein paar Minzblätter als Topping auf den Salat geben und kaltstellen.

Wir wünschen Guten Appetit!