



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, 28. Juli 2026

Gemischtes Gulasch mit Spirelli, Wachstohnensalat,
Mandarinen Quark

€ 9,15

Außerdem: Minestrone

Mittwoch, 29. Juli 2026

Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren,
dazu Reis, Birne Helene

€ 9,35

Außerdem: Kirschartupe mit Grießklößchen

Donnerstag, 30. Juli 2026

Leichte Lachslasagne mit Blattspinat, dazu Gurkensalat,
Zitronenmousse

€ 9,95

Außerdem: Nasi Goreng

Freitag, 31. Juli 2026

Vlieshaxen mit Sauerkraut und Kartoffelklößchen,
Schokoladenpudding mit Vanillesauce

€ 9,95

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.

Mediterrane Zucchini-Hack-Pfanne mit Feta

Zutaten für 4 Personen

600 g	Rinderhackfleisch
2 mittelgroße	Zucchini
1	rote Paprika
1	große Zwiebel
2	Knoblauchzehen
250 g	Cherrytomaten
150 g	Feta
2 EL	Tomatenmark
200 ml	Rinderfond
2 EL	Olivenöl
1 TL	Oregano
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
Salz und Pfeffer	
frische Petersilie oder Basilikum zum Garnieren	



Zubereitung:

Diese Zucchini-Hack-Pfanne vereint frisches Sommergemüse mit herzhaftem Rinderhack und ist in kurzer Zeit zubereitet – ideal für die leichte Sommerküche.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Zucchini waschen, längs halbieren und anschließend in halbe Scheiben schneiden. Die Paprika entkernen und in Streifen schneiden. Die Cherrytomaten halbieren.

Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und das Rinderhackfleisch darin krümelig und kräftig anbraten. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und kurz mitdünsten. Anschließend das Tomatenmark einrühren und etwa eine Minute mitrösten, damit sich die Röstaromen entfalten.

Nun Paprika und Zucchini in die Pfanne geben und einige Minuten mitbraten. Mit dem Rinderfond ablöschen und alles bei mittlerer Hitze etwa zehn Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest gegart ist. Zum Schluss die Cherrytomaten unterheben und mit Oregano, Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Feta grob über die Pfanne bröseln und kurz anschmelzen lassen. Vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie oder Basilikum bestreuen.

Unser Tipp: Dazu schmecken knuspriges Baguette, Reis oder frische Bandnudeln. Wer mediterrane Aromen liebt, kann die Pfanne zusätzlich mit schwarzen Oliven oder einem Spritzer Balsamico verfeinern.

Wir wünschen Guten Appetit!