



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, 1. September 2026

Gyrosplatte mit Reis, Tzatziki und Krautsalat,
Griechischer Joghurt mit Honig

€ 8,95

Außerdem: Tom Kha Gai Suppe

Mittwoch, 2. September 2026

Putenoberkeulenbraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln,
Zitronencreme

€ 9,35

Außerdem: Fruchtsuppe

Donnerstag, 3. September 2026

Gebratenes Tilapiafilet „Doria“ auf Gurken-Tomaten Gemüse mit
Salzkartoffeln, Erdbeercreme

€ 9,95

Außerdem: Kartoffelsuppe „mexikanische Art“ mit Cabanossi

Freitag, 4. September 2026

Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Sauce Hollandaise und
Kartoffelrösti, Götterspeise mit Vanillesauce

€ 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.

Birnen, Bohnen und Speck

Zutaten für 4 Personen

800 g	durchwachsener Speck, am besten geräuchert
750 g	grüne Bohnen
4–6	feste, süße Kochbirnen
600 g	kleine Kartoffeln
1	Zwiebel
1–2	Zweige Bohnenkraut
1	Lorbeerblatt
Salz und frisch gemahlener Pfeffer	
1 EL	Butter
1 EL	Mehl
ca. 500 ml	Brühe
1 TL	Zucker
etwas Petersilie zum Garnieren	



Zubereitung:

Den Speck in einen großen Topf geben und mit etwa 500 ml Wasser und der Brühe aufgießen. Zwiebel und Lorbeerblatt dazugeben und den Speck bei mittlerer Hitze etwa 30–40 Minuten leicht köcheln lassen, damit er schön zart wird.

In der Zwischenzeit die Bohnen waschen, die Enden entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und je nach Größe halbieren. Die Birnen vorsichtig waschen und mit Schale halbieren oder vierteln. Das Kerngehäuse entfernen.

Die Kartoffeln zum Speck geben und etwa 10 Minuten mitkochen lassen. Anschließend die Bohnen und das Bohnenkraut hinzufügen. Die Birnen obenauf legen und alles weitere 15–20 Minuten sanft köcheln lassen, bis Kartoffeln und Bohnen gar sind, die Birnen aber noch ihre Form behalten.

Für die Sauce etwas Butter in einem kleinen Topf schmelzen, das Mehl einrühren und mit etwas Kochsud ablöschen. Unter Rühren zu einer sämigen Sauce aufkochen und anschließend wieder zum Eintopf geben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Den Speck herausnehmen, in kräftige Scheiben schneiden und zusammen mit den Kartoffeln, Bohnen und Birnen auf Tellern anrichten. Die Sauce darübergeben und nach Wunsch mit etwas frischer Petersilie bestreuen.

Wir wünschen Guten Appetit!