



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, 15. September 2026

„Senfeier“, Eier in Senfsauce mit Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat, Kirschquark

€ 8,95

Außerdem: Weiße Bohneneintopf

Mittwoch, 16. September 2026

Pikantes Curryhuhn, Hähnchenfleisch in Curryrahmsauce mit Gemüse und Reis, Milchreis mit Früchten

€ 9,35

Außerdem: Chili con Carne

Donnerstag, 17. September 2026

Gedünstetes Welsfilet mit Spinat an Gorgonzolasauce, dazu Salzkartoffeln, Blaubeerjoghurt

€ 9,95

Außerdem: Kartoffelcremesuppe mit Gemüsestreifen

Freitag, 18. September 2026

Glacierter, gepökelter Schweinebraten mit Speckbohnen und Semmelknödel, Grießpudding mit Himbeersauce

€ 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.

Wirsing-Eintopf mit Kasseler und Kartoffeln

Zutaten für 4 Personen

500 g	Kassler (am Stück oder in Scheiben)
1	Wirsing (ca. 800 g)
600 g	Kartoffeln
3	Möhren
1	Zwiebel
1,2 l	Fleischbrühe
1 EL	Butter oder Öl
1 TL	Majoran
1 TL	Kümmel (nach Geschmack)
Salz, frisch gemahlener Pfeffer und etwas frische Petersilie	



Zubereitung:

Den Kasseler in mundgerechte Würfel oder Streifen schneiden. Den Wirsing aufschneiden, den Strunk entfernen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Kartoffeln und Möhren schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel fein würfeln.

Butter oder Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Kasseler, Möhren und Kartoffeln dazugeben und kurz mit anschwitzen. Mit der Fleischbrühe aufgießen und etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Den geschnittenen Wirsing hinzufügen und weiter garen bis das Gemüse den gewünschten Biss hat (etwa 15 – 20 Minuten). Mit Majoran, Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss mit frischer Petersilie bestreuen.

Tipp: Wer es etwas cremiger mag, kann einen Teil der Kartoffeln leicht zerdrücken. Statt Kasseler können auch Mettenden verwendet werden.

Wir wünschen Guten Appetit!