

## Wochenspeiseplan

Montag, 12.02.2018

<b>Rindergulaschsuppe</b>	4,95 €
<b>Hackbraten mit Rahmwirsing u. gebr. Drillingen</b>	5,95 €

Dienstag, 13.02.2018

<b>1 feine Ziesen mit Rahmblumenkohl u. Salzkartoffeln</b>	5,95 €
<b>Prinzessbohngemüse mit ger. Mettwurst</b>	5,45 €

Mittwoch, 14.02.2018

<b>Zucchini-Bolognese dazu Schmetterlingsnudeln</b>	5,45 €
<b>„Kulmbacher-Biergulasch“ dazu Spätzle</b>	6,25 €

*NUR Mittwoch von 12 - 14 Uhr*

Der <b>NOLZEN-BURGER</b> frisch zubereitet	 5,95 €
<b>Kartoffel- Wedges mit Kräuterdip</b>	1,95 €

Donnerstag, 15.02.2018

<b>erntefrischer Grünkohl mit ger. Mettwurst</b>	5,95 €
<b>2 feine Kräuterfrikadellen, Rahmchampignons, Spätzle</b>	5,95 €

**Bergisch Spezial:**

<b>„Pillekuchen“ mit Bacon u. Spiegelei im Pfännchen</b>	6,00 €
----------------------------------------------------------	--------

Freitag, 16.02.2018

<b>knuspriges Spanferkel, Rahmblumenkohl, gebr. Drillinge</b>	6,95 €
<b>Möhreneintopf dazu 2 Frikadellen</b>	5,45 €

Samstag, 17.02.2018

<b>Spitzkohl-Karotteneintopf</b>	4,50 €
----------------------------------	--------



<b>Großes Schwenksteak im Brötchen</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Frische Rostbratwurst im Brötchen</b>	<b>2,00 €</b>



### Aus unserer Heißecke

Kartoffel-Sauerkrautauflauf mit Mettwurst	
Nudelaufm. m. Kohlrabi, Estragon + getr. Aprikosen - vegetarisch	Port. 5,25 €

\*\*Zusatzstoff- /Allergenliste beim Personal einsehbar\*\*



Den Wochenspeiseplan + weitere Infos finden Sie auf unserer Facebook Seite: Fleischerei Nolzen

# Angebote

Woche: 07/18 vom 12.02. bis 17.02.  
Nur solange der Vorrat reicht!

**Wochenangebot: Montag - Samstag**

**„gefüllte Schweinefilets“** hausgemacht kg/18,90 €

**Leberwurst – Beste Feine**, hausgemacht 100g/1,39 €

**Bierwurst**, mit feiner Knoblauchnote - hausgemacht 100g/1,29 €

Salat der Woche **„Couscous-Salat“** orientalisch gewürzt – hausgem.

**OFEN  
KNALLER**  
Di. 13.02.18

hausgem. Fleischkäse  
(ca. 500g)

St. 5,00 €

**Handwerkertüte ▪ nur Donnerstag, den 15.02.18 ▪**

1 große knusprige Grillhaxe St./3,95 €



## Wochenspeiseplan

Montag, 19.02.2018

**deftig leckere Erbsensuppe**

4,50 €

**2 Frikadellen dazu Kohlrabi u. Salzkartoffeln**

5,95 €

Dienstag, 20.02.2018

**Rindergulasch mit Nudeln**

6,95 €

**Spitzkohl mit ger. Mettwurst**

5,45 €

**NEU! jeden Dienstag!! „Käsespätzlepfanne“**

Mittwoch, 21.02.2018

**Geschnetzeltes mit Zuckerschoten + Ananas dazu Reis**

5,95 €

**erntefrischer Rübstiel mit Rindfleisch**

6,25 €

*NUR Mittwoch von 12 - 14 Uhr*

Der **NOLZEN-BURGER** frisch zubereitet



5,95 €

**Kartoffel- Wedges mit Kräuter dip**

1,95 €

Donnerstag, 22.02.2018

**mag. Eisbeinfleisch dazu Sauerkraut u. Püree**

6,45 €

**Spaghetti Bolognese**

5,45 €

**Bergisch Spez.: „Pillekuchen“ mit Bacon u. Spiegelei im Pfännchen**

6,00 €

Freitag, 23.02.2018

**gebr. Putenoberkeule mit Rotkohl u. Klößen**

6,95 €

**Schweinebäckchen in Soße, Linsengemüse, Schupfnudeln**

7,45 €

Samstag, 24.02.2018

**„Heiße“ Geflügelsuppe**

4,50 €



großes Schwenksteak im Brötchen

frische Rostbratwurst im Brötchen



**3,00 €**

**2,00 €**

### Aus unserer Heißecke

„Süßkartoffel-Pulled-Pork“-Auflauf

Spätzle-Wirsingauflauf m. Austernpilzen - vegetarisch

Port. 5,<sup>25</sup> €

\*\*Zusatzstoff- /Allergenliste beim Personal einsehbar\*\*



Den Wochenspeiseplan + weitere Infos finden Sie auf unserer Facebook Seite: Fleischerei Nolzen

# Angebote

Woche: 08/18 vom 19.02. bis 24.02.  
Nur solange der Vorrat reicht!

zum Wochenanfang: Montag – Mittwoch:

**„Bockwurst“** deftig - hausgemacht st./1,30 €

von Montag – Samstag:

**Zwiebelwurst, ger., hausgemacht** 100g/1,39 €

**Blutwurst, hausgemacht – „mit Ritterschlag geadelt“** 100g/0,89 €

Salat der Woche **„Geflügel-Reissalat“** hausgemacht

zum Wochenende: Donnerstag - Samstag:

**„BURGER-Patties“** hausgem. n. Hausrezept kg/12,99 €

**OFEN  
KNALLER**  
Di. 20.02.18

**Familien-Gyros-Spieß**  
fein-würzig (45 Min./160°C)

st. 9,00 €

Handwerkertüte ▪ nur Donnerstag, den 22.02.18 ▪

1 Platte „Spare Ribs“ + Díp st./4,75 €

**NEU!!** feine „Wildsalami“  
natürlich aus eigener Herstellung

Die Herstellung unserer Wurstwaren erfolgt mit original bergmännisch  
abgebautem **STEINSALZ**

ohne Rieselhilfe, d.h. wir produzieren gemäß alter Handwerkstradition.

Steinsalz beinhaltet:

- **74 Mineralien u. Spurenelemente**
- **natürliches, essentielles Jod**
- **keine chemischen Zusätze**