

Erhältlich von Mittwoch bis Samstag

Käsegenuss

ROUGETTE LANDKÄSE

Weichkäse mit Rotkulturen, einzig-
artiger, fein-würziger Geschmack
& cremige Konsistenz

1,89 €
100 g



Feinkostgaumen

GÖTEBORGER MATJESTOPF

Matjeshappen, rote Zwiebeln,
grüner Pfeffer & Gewürzgurke in
Joghurt-Mayonnaise

1,99 €
100 g



Fix & Fertig

SCHLEMMERFILET

vom Schwein, mit würziger
Mett-Käse-Füllung

1,69 €
100 g



Richters Spezialität

HAUSGEMACHTE LEBERKNÖDEL

aus Schweineleber, intensiv würzig
& fertig gegart in einer aromatischen
Gemüsebrühe

0,99 €
100 g



Frisch gefischt

LACHSLOCKE

geräuchert



2,29 €
100 g



Mittagsmenü

auch zum Mitnehmen

MO

Spaghetti mit Bolognese & geriebenem Käse ^{1, A, C, G, J}	5,40
Tafelspitz, Meerrettichsoße, Kart. & Weißkrautsalat ^{1, 3, 6, A, G, I, L}	6,90
Möhreneintopf ¹	4,95
*1 Ofenkartoffel mit Sour Creme & Gurkensalat ^G	4,95

DI

Grillhaxe „frisch aus dem Ofen“ ²	5,50
Hähnchenbrust mit Kartoffeln & Blumenkohl ^{A, G, I}	6,90
Kochklopse mit Pilzrahm & Nudeln ^{1, 3, A, C, F, G}	5,95
*Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{A, C, G}	4,80

MI

Schnitzel mit Kartoffeln & Mischgemüse ^{1, A, C, I}	6,70
gekochtes Eisbein mit Kartoffeln & Sauerkraut ^{2, 3, I}	6,35
Hackfleisch-Lauchsuppe ^{G, I}	5,30
*Milchreis mit Butter, Zucker, Zimt & Apfelmus ^{3, G}	4,85

DO

Leber- & Blutwurstfülle mit Kartoffelbrei & Sauerkraut ^{2, 3, A, G}	5,90
Kasselerrippchen mit Kartoffeln & Sauerkraut ^{2, 3}	6,45
Gyrossuppe ^{2, 3, G}	5,30
*Nudeln mit Wurstgulasch & geriebenen Käse ^{1, 2, 3, 4, A, C, G, I, J}	5,30

FR

Feiertag

Mittagsangebot erhältlich in den folgenden Filialen:

Bautzen Bahnhof*	Hirschfelde*	Niesky*
Bautzen Kaufhalle Ost	Kleinwelka*	Oderwitz
Cunewalde* Eibau	Leutersdorf	Reichenbach*
GR Kunnerwitzer Str.	Löbau A.-Bebel-Str.*	Seifhennersdorf
GR Königshufen	Löbau Breitscheidstr.*	Weißwasser*
GR Rauschwalde*	Neugersdorf*	Zittau*
Großdubrau*	2x in Neukirch*	

Zusatzstoffe und Allergene

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 mit Phosphat | 6 mit Süßungsmittel | A glutenhaltiges Getreide (Weizen) | B Krebstiere | C Eier | D Fisch | E Erdnüsse | F Soja | G Milch | H Schalenfrüchte | I Sellerie | J Senf | K Sesamsamen | L Schwefeldioxid & Sulfite | M glutenhaltiges Getreide (Gerste) | N glutenhaltiges Getreide (Roggen)



WOCHENANGEBOTE

vom 27.10. bis 01.11.2025



Solange der Vorrat reicht! Irrtum und Druckfehler vorbehalten. Alle Preise in Euro.

Erhältlich von Montag bis Samstag



**PUTEN-
SCHLEMMERPFANNE**
mit Brokkoli & Röstzwiebeln in einer
süßen Marinade aus Ahornsirup

1,39 €
100 g

Ab in die Pfanne



KÄSEWIENER

würzig-intensiver Geschmack mit
zart-schmelzendem Emmentaler

1,49 €
100 g

Wurstheke



**BIERSCHINKEN
"GROSS & KLEIN"**

der pikant-saftige Brühwurstaufschnitt

1,49 €
100 g

Für die Brotzeit

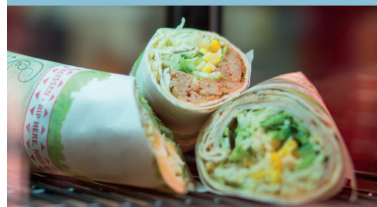


ERBSENSUPPE

fein-sämig, mit deftiger Kasselerreinlage

5,80 €
Stk.

Menü im Glas



**WRAP
"THUNFISCH"**

gefüllt mit Paprika, Salat, Gurke, roten
Zwiebeln, Hirtenkäse & Thunfisch

statt 2,00 € nur
1,80 €
Stk.

Frühstück (Mo-Fr)

in allen Filialen mit Mittagsangebot
erhältlich, solange der Vorrat reicht

Ab Donnerstag erhältlich

SCHWEINEGULASCH



8,99 €
1KG

extra mager aus der Keule, natur

WOCHENENDFLEISCH INKL. REZEPTTIPP

Schweinegulasch einfach & schnell

Zutaten für 2 Personen:

500 g Gemüsezwiebeln, 1 kg Schweinegulasch, 2 EL Butterschmalz, 2 EL Paprikapulver edelsüß, 3 EL Tomatenmark, 800 ml Bratenfond, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln halbieren und in Ringe schneiden. Butterschmalz in einer großen Pfanne oder einem Bräter erhitzen und das Fleisch portionsweise von allen Seiten scharf anbraten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln zugeben und 2 Minuten mit anbraten. Tomatenmark und Paprikapulver unterheben und kurz anschwitzen. Dann mit Bratenfond ablöschen und das Schweinegulasch bei mittlerer Hitze 45-60 Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren und ggfs. etwas Wasser nachgießen.

SCHAURIG SCHÖNE REZEPTIDEEN

Am 31. Oktober ist Halloween! Und während die Hexen, Geister und Bösewichte von Tür zu Tür gehen und nach „Süßem“ betteln, können Sie sich mit unseren gespenstischen Rezeptideen ein schaurig schönes Halloween-Buffer zubern. Ob Blätterteig-Mumien oder Halloween-Toast - diese Snacks sind in Windeseile fertig und lassen mit Sicherheit sogar das ein oder andere Gespenst erschauern...



GEBACKENE MUMIEN

Zutaten:

Wiener im Schälldarm, Blätterteig (TK), Senf, Pfefferkörner

Zubereitung:

Blätterteig ausrollen, in feine Streifen schneiden und um die zu mumifizierenden Wiener wickeln. Mumien für 10-15 Minuten im bei 180 °C in den Backofen geben. Den Mumien anschließend mit zwei Klecksen Senf und zwei Pfefferkörnern Augen verleihen.

HALLOWEEN TOAST

Zutaten:

Toastscheiben, Tomatensauce (oder ein anderer roter Aufstrich nach Wahl), Salami, Käsescheiben

Zubereitung:

Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Toast mit Tomatensauce bestreichen. In die Käsescheiben verschiedene, gruselige Gesichter hinein schneiden. Erst Salami, dann Käse auf den Toast legen und im Backofen 5-7 Minuten überbacken, bis der Käse schmilzt.

