
























KW 21	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1 Wellness/ Vegetarisch 7,50 €	Pfingstmontag	 Grüner Bohneneintopf mit Baguette A1,G,S Kohlwurst extra 1,50€ 2,3,10	 Rührei mit Rahmspinat und Heidekartoffeln C,G	 Penne al arrabiata mit Kirschtomaten A1,C,G	 Minestrone „Italienische Tomatensuppe mit Nudeln und Baguette A1,C	Bitte Vorbestellung am Vortag bis 11 Uhr 04131 – 2200877 info@diefeinschmeckerei.de	Abholung 11:30 – 13:00 Uhr
Menü 2 World Cuisine 8,50 €	 Gratiniertes Blumenkohl mit Hollandaise und Kartoffeln A,G	 Rinderfrikadelle mit brauner Sauce, Möhrengemüse und Heidekartoffeln A1,C,G	 Geflügelbratwurst mit grünen Bohnen und Kartoffelstampf A1,S	 Seelachsfilet mit Kräutersauce, Blattspinat und Dillkartoffeln A1,D,G,L	 „Piccata Milanese“, von der Hähnchenbrust, mit Tomaten-Basilikumsauce und Tagliatelle A1,C,G	 Gemüse Eintopf mit Nudeln A1,C,G	 Gemüse-Kartoffelgulasch mit Kartoffeln, grünen Bohnen, Möhren, Tomaten und Kohlrabi S,L
Menü 3 Traditionell 9,00 €	 Jäger-Schnitzel mit Pilz-Sauce, Spargelgemüse und Petersilienkartoffeln	 Hacksteak mit Mischgemüse und Kartoffeln A1,C,S	 Kohlroulade mit Schmorkohl und Heidekartoffeln A1,C,G	 „Albondigas“ Spanische Hackfleischbällchen in einer fruchtigen Tomatensoße mit Safranreis A1,C,G,L,M,O	Putenschnitzel mit Paprikasauce und Pasta A1,G	 Putengeschnetzeltes mit Blumenkohl und Spätzle A1,G	 Hähnchenkeule mit Rahmsauce, Gemüse und Sahnepüree A1,G,S
Menü 4 Food Trends	Bitte Vorbestellung am Vortag bis 11 Uhr 04131 – 2200877 info@diefeinschmeckerei.de	 Pasta (A1) mit vegetarischer Cabonarasauce (G) wahlweise Schinkenstreifen extra € 8,50 	 Currywurst-Day Currywurst (Schwein oder Geflügel) mit 2 verschiedenen Saucen zur Wahl dazu Kartoffelspalten 1,2,3,4,6,8,10,A1,F € 7,50	 Leberkäse mit Spiegelei und warmem Speckkartoffelsalat A1,C,G € 8,50	 Ranch-Burger mit Zwiebeln, Speck  und Käse dazu Steakhouse-Pommes A1,C,G 9,00 €		
Dessert 1,20 €	Rote Grütze mit Vanillesauce (G,8)	Früchtekompott	Grießpudding (A1,G)	Schokoladenpudding (A1,G)	Quarkspeise (G)		
Salat 1,20 €	Farmersalat	Rote Beete Salat	Salat mit Zitronensahne (G)	Blattsalat	Krautsalat		

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff - 2. mit Konservierungsmittel - 3. Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker - 5. geschwefelt enthält eine Phenylalaninquelle - 6. geschwärzt - 7. gewachst - 8. Phosphat 9. Süßungsmittel 10. Phenylalanin-Quelle 11. unter Schutzatmosphäre verpackt behandelt - 12. mit Chinin - 13. mit Coffein -

Allergene: A Gluten (A1 Weizen A2 Roggen, A3 Hafer A4 Gerste, A5 Dinkel) - B Krebstiere - C Eier - D Fisch - E Erdnüsse - F Soja - G Milch / Lactose - H Schalenfrüchte (H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Parannüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse) - L Sellerie - M Senf - N Sesam - O Schwefeldioxid P- Sulfite - Q- Lupine - R Weichtiere S - Hülsenfrüchte

Wir weisen darauf hin, dass kein Anspruch auf Vollständigkeit der Kennzeichnung gewährleistet werden kann, da wir auch auf die Angaben der Zulieferer angewiesen sind. Trotz sorgfältiger Bemühungen können wir eine Kreuzkontamination leider nicht gänzlich ausschließen.