



























KW 39	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menü 1</b> Wellness/ Vegetarisch 6,90 €	 Polenta mit grünen Bohnen und Tomatensauce A1,G,S	 Eierpfannkuchen mit Apfelmus A1,C,G	 Möhren-Tomaten-Linsen- Bolognese mit Vollkornnudeln A1,C,G,L,S	 Pasta Carbonara mit Käsesauce und Salat A1,G,O,5	 Gebackenes Gemüse mit Knoblauchdip und Baguette A1,,G,2,3,10		
<b>Menü 2</b> World Cuisine 7,90 €	 Schweinesteak mit Champignons á la creme, Erbsen & Wurzeln und Röstkartoffeln A1,G,S,5	 Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce und Reis C,G,2,8	 Kohl- Hackfleischpfanne mit Petersilienkartoffeln A1,G,S,8	 Gyros mit Tzatziki, Krautsalat und Tomatenreis oder Pommes Frites G	 Tandoori-Chicken mit gebackenem Blumenkohl und Koriander- Kartoffeln A1,G,O,5	 Pichelsteiner Eintopf mit Möhren und Kartoffeln	 Gnocchi-Gemüsepfanne mit Tomatensauce A1,G
<b>Menü 3</b> Traditionell 8,50 €	 Cevapcici mit Djuvec Reisoder Pommes Frites und Krautsalat mit Zaziki A1,G,S,5	 Cordon bleu mit Käsesauce, Pariser Karotten und Kartoffeln A1,C,G,H,O,1,2,3,5	 Backfisch MSC mit Zitronensauce Gemüse und Salzkartoffeln A1,C,D,G	 Gebratenes Seelachsfilet mit provenzalischem Tomaten- Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln A1,C,D,G	 Jägerschnitzel mit Waldpilzsauce, Gemüse und Röstkartoffeln oder Pommes Frites A1,C,G	 Schweinebraten mit Bratenjus, Bohnen und Kartoffeln A1,G	 Frikadelle mit Blumenkohl und Heidekartoffeln A1,G
<b>Menü 4</b> Food Trends	 Tilapiafilet mit Petersiliensauce, Kartoffelstock und Gurkensalat A1,G,D € 8,50	  Pasta mit Hackfleischsauce und Reibekäse A1,G,L € 7,00	  Currywurst (Schwein oder Geflügel) mit "Klassischer" oder Chilisauce dazu Pommes Frites 1,2,3,4,6,8,10,A1,F € 7,50	 Schweineleber "Berliner Art" mit Apfelspalten, Röstzwiebeln und Püree A1,G € 7,50	 Kartoffelpuffer mit Apfelmus A1,C € 7,00	<b>Bitte Vorbestellung</b> <b>Bis 11 Uhr</b> <b>04131 – 2200877</b> <b>info@diefeinschmeckerei.</b> <b>de</b>	<b>Abholung</b> <b>11:30 – 13:00 Uhr</b>
<b>Dessert</b> 1,20 €	gemischte Desserts A1,G	Pudding G	Obstsalat	Grießflammerie A1,G	Quarkspeise G,E		
<b>Salat</b> 1,20 €	Tomatensalat	Gurkensalat	Karottensalat	Gemischte Salate	Bohnensalat S		

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-Paranüsse, 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.