





























KW 40	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menü 1</b> Wellness/ Vegetarisch 6,90 €	 Gemüsepfanne mit Rosmarinkartoffeln und Dipp G	 Spinat mit Rührei und Kartoffeln C,G	 Linseneintopf mit Kartoffeln und Karotten A1,S	 Gebackene Frühlingsrolle mit süß-saurer Sauce und Reis A1,C,G,F,L	 Griechische Gemüsepfanne mit Gurkenjoghurt und Olivenrisotto G	<b>Bitte Vorbestellung Bis 11 Uhr</b> 04131 – 2200877 info@diefeinschmeckerei.de	<b>Abholung</b> 11:30 – 13:00 Uhr
<b>Menü 2</b> World Cuisine 7,90 €	 gebratene Hähnchenbrust mit Bratenjus, grüne Bohnen und Kartoffeln A1,C,G,2,3,10,S	  Lasagne mit Hackfleisch und Käse überbacken A1,C,G	 Krakauer mit Spargelgemüse und Heidekartoffeln A1,G	 2 Fischfrikadellen mit Remouladensauce und Kartoffel-Gurken-Salat A1,D,G	 Gebackenes Fischfilet mit Kartoffeln, Erbsen und Dillsauce A1,D,G,F,S	 „Minestrone“ Italienische Gemüsesuppe L	 Gemüsepfanne mit Bratnudeln A1,C,G,M
<b>Menü 3</b> Traditionell 8,50 €	 Roulade mit Senfsauce, Rosenkohl und Kartoffeln A1,M	 Saltimbocca mit Honigmöhren, Balsamico-Sauce und Rosmarin-Kartoffeln A1,G,O	 Hähnchenschnitzel mit Champignon a la Creme, Gemüse und Röstkartoffeln A1,C,3,7	 Hacksteak à la Meier mit Spiegelei, Zwiebel-Pfeffersauce, Mischgemüse und Kartoffeln A1,C,L,M	  Grillteller mit Bohnen Tomatenreis oder Pommes frites A1,C,G,S	 Rahmgulasch mit Pilzen, Gemüse und Petersilienkartoffeln A1,G	 Wiener Schnitzel vom Schwein mit Brokkoligemüse und Petersilienkartoffeln A1,G
<b>Menü 4</b> Food Trends	 Rinderbraten mit deftiger Sauce, Gemüse und Kroketten A1,G € 8,50	 Kartoffel Cordon Bleu mit Frischkäsefüllung-Blumenkohl und Sauce Hollandaise A1,C,G,L € 7,50	 Rotbarschfilet mit Linsengemüse und Curry-Lauch-Pasta A1,C,D,S € 8,50	 Sauerfleisch mit Remouladensauce und Bratkartoffeln A1,L € 8,00	 Grießbrei mit Beersauce A1,G,3 € 6,90		
			  Currywurst-Day Currywurst (Schwein oder Geflügel) mit 2 verschiedenen Saucen zur Wahl und Pommes frites 1,2,3,4,6,8,10,A1,F € 7,50				
<b>Dessert</b> 1,20 €	Götterspeise A1,G	Schokoladen-Pudding G	Vanillepudding mit Kirschen G	Joghurtcreme mit Früchten A1,G	Grießflammerie mit Kompott A1,G		
<b>Salat</b> 1,20 €	Blattsalat mit Zitronendressing A1,L	Bohnensalat L,S	Gemischte Salate	Gurkensalat in Rahm G,L	Tomatensalat L		

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(A1Weizen A2 Roggen, A3Hafer 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.Macadamiannüsse) -L-Sellerie - M Senf - N Sesam -O-Schwefeldioxid P- Sulfit - 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.**