






























| KW 41 | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|--|--|---|--|---|---|---|--|
| Menü 1 Wellness/ Vegetarisch 6,90 € |  Indische Gemüsepfanne mit Kokosmilch und Cous Cous A,G |  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 7,90 € |  Hähnchennuggets mit Kohlrabi und Curry- Reis oder Pommes frites A1,C |  Kohlroulade mit Schmorkohl und Heidekartoffeln A1,C,G |  Geflügelbratwurst mit grünen Bohnen und Kartoffelstampf A1,S |  Seelachsfilet mit Kräutersauce, Blattspinat und Dillkartoffeln A1,D,G,L |  „Piccata“ italienische, 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 8,50 € |  Penne-Spinat-Pfanne mit Seelachsfilet und Käsesauce A1,D,G |  Grünkohl mit Kohlwurst und Kartoffeln A1 |  Rinderfrikadelle mit Mais-Paprika-Gemüse und Spätzle A1,C,G,M |  Albondigas „Spanische“ Hackfleischbällchen in einer fruchtigen Tomatensoße mit Safranreis A1,C,G,L,M,O |  Putenschnitzel mit Paprikasauce und Pasta A1,G |  Putenbraten mit Blumenkohl und Kartoffeln A1,G |  Hähnchenbrust- streifen auf Gemüse und Bandnudeln A1,C,G |
| Menü 4 Food Trends 8,50 € |  JägerSchnitzel, Pilz-Sauce Gemüse und Petersilienkartoffeln 8,50 € |  Pasta (A1) mit vegetarischer Cabonarasauce (G) wahlweise Schinkenstreifen extra € 7,50  |   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 € 8,00 |   h-Burger mit Zwiebeln, Speck und Käse dazu Steakhouse- Pommes A1,C,G 8,50 € | | |
| Dessert 1,20 € | Rote Grütze mit Vanillesauce G,8 | Bananenquark G | Früchtekompott | Obst | Schokoladenpudding A1,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 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.**