

KW 21	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1 Wellness/ Vegetarisch € 7,50	 Pasta mit Tomatensauce und Reibekäse A1,G,L	 Linseneintopf mit Möhren, Porree und Kartoffeln S Wurst extra 2,3,L,M € 1,50	 Asiatische Bratnudeln mit Gemüse und Ei A1,C,F,L	 Gemüsefrikadelle mit Petersilienkartoffeln und Kräuterquark A1,G,M,L,S	 Tomatencremesuppe Toskana mit Reis G,L	Bitte Vorbestellung Bis 11 Uhr 04131 – 2200877 info@diefeinschmeckerei. de	Abholung 11:30 – 13:00 Uhr
Menü 2 World Cuisine € 8,50	 Köttbullar mit Rahmsauce, Möhren und Kartoffeln oder Pommes Frites A1,G,L	 Fischfilet Bordelaise mit Kräutersauce und Reis A1,C,D,L	 Hühnerfrikassee mit Erbsen (S) und Reis	 Hähnchenbrust mit Rahmpilzen, Gemüse und Pommes Frites A1,G,C	 Schweinerückensteak mit Erbsen und Wurzel und Kartoffeln A1,M	 Grüner Bohneneintopf A1,S	 Moussaka mit Paprika,Kartoffeln, Zucchini und Tomatensauce A1,G,L
Menü 3 Traditionell € 9,50	 Kasselerbraten mit Sauerkraut und Röstkartoffeln A1,M	 Cheeseburger mit Pommes frites A1,C,G	 Hackbraten (Schwein) mit Rahmsauce , Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln A1,C,G,L,M	 Fischfilet mit Remouladensauce und warmem Kartoffelsalat G,D	 Souflaki mit Krautsalat, Tzatziki und Tomatenreis oder Pommes frites A1,G	 Frikadelle mit Rotkohl und Knödeln A1,C,M	 Kalbsbraten mit Gemüse und Herzogin Kartoffeln C,L,M
Menü 4 Food Trends	Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter Offenkartoffel und Kräuterquark € 11,50	 Pasta Prima Vera mit Hähnchenfleisch, Kirschtomaten und Paprika in einer leichten Tomatensauce € 9,00	  Currywurst (Schwein oder Geflügel) mit "Klassischer" oder Chilisauce dazu Pommes Frites € 7,50 1,2,3,4,6,8,10,A1,F,M	 Leberkäse 1,2,3 mit Bohnen und Kartoffelstampf F,H,L,M,S € 8,50	 Spaghetti auf Brunnenkressesauce mit Kräuterseitlingen und Salat A1,G € 9,00		
Dessert € 1,20	Apfelkompott G	Fruchtgrütze	Götterspeise A1	Sahnepudding G	Heidelbeerjoghurtspeise G		
Salat € 1,20	gemischte Salate	Rote Beete Salat	Blattsalat	Karottensalat mit Äpfeln	gemischter Salat		

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- 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.**