


























KW 13	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1 Wellness/ Vegetarisch 6,50 €	 Pasta mit Tomatensauce und Reibekäse A1,C,G,L	 Erbseintopf mit Gemüse und Kartoffeln Wursteinlage extra A1,B,H,L	 Polenta-Käseschnitte mit Pfannengemüse und Dip A1,G,I,	 Gemüsefrikadelle mit Petersilienkartoffeln und Kräuterquark A1,G,M,L,S	 Tomaten-Eintopf mit Reis und Baguette	Bitte Vorbestellung Bis 11 Uhr 04131 – 2200877 info@diefeinschmeckerei. de	Abholung 11:30 – 13:00 Uhr
Menü 2 World Cuisine 7,50 €	 Köttbullar mit Rahmsauce, Möhrchen und Kartoffeln oder Pommes Frites A1,G,I	 Fischfilet Bordelaise mit Kräutersauce und Stampfkartoffeln A1,C,D,L	 Hühnerfrikassee mit Erbsen, Spargel und Butterreis A1,G,L,M,5,S	 Kohl-Hackfleischpfanne mit Specksauce und Heidekartoffeln A1,C,G,L	 Krustenbraten mit Möhren und Heidekartoffeln M,I,J	 Grüner Bohneneintopf mit Wursteinlage und Brötchen A1,S	 Moussaka mit Paprika,Kartoffeln, Zucchini und Tomatensauce A1,G,L
Menü 3 Traditionell 8,00 €	 Flunderfilet mit Bärlauch- Sauce, Blumenkohl und Butterkartoffeln A1,C,G,D	 Rinderfrikadelle mit Rosenkohl und Röstkartoffeln A1,G,3	 Hackbraten (Schwein) mit Rahmsauce , Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln A1,C,G,L,M	 Kaphecht mit Dillsauce und Kartoffel-Selleriestampf G,D,L	 Souflaki mit Krautsalat, Tzatziki und Tomatenreis oder Pommes frites A,G	 Bratwurst mit Blumenkohl und Petersilienkartoffeln	 Hähnchenschnitzel mit Käsesauce, Möhren und Kartoffelpüree A1,G
Menü 4 Food Trends	 Hähnchenpfanne mit Pflaumenchutney, Reis dazu Möhren-Apfel--Salat M,3 7,00 €	 Rotbarsch in Noilly Pratsauce auf jungem Blattspinat dazu Butterkartoffeln G,D 8,50 €	  Currywurst (Schwein oder Geflügel) mit "Klassischer" oder Chilisauce dazu Pommes Frites 1,2,3,4,6,8,10,A1,F €6,50	 Kotolette mit Kräuterjus dazu Karotten- Kohlrabigemüse und Schupfnudeln A1,G 7,90 €	 Spaghetti auf Brunnenkressesauce mit Kräuterseitlingen und Salat A1,G		
Dessert 1,20 €	Mandarinenquark G	Fruchtgrütze A1	Vanillepudding mit Erdbeersauce A1,G	Heidelbeerjoghurtspeise G	Sahnepudding G		
Salat 1,20 €	gemischte Salate	Tomatensalat mit Lauchzwiebeln	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.**