


























KW 17	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1 Wellness/ Vegetarisch € 7,50	 Pasta mit Tomatensauce und Reibekäse A1,C,G,L	 Erbseintopf mit Gemüse und Kartoffeln Wursteinlage extra A1,L,S	 Eieromelette (C) mit Spinat und Stapfkartoffeln	 Gemüsefrikadelle mit Petersilienkartoffeln und Kräuterquark A1,G,M,L,S	 Polenta-Käseschnitte mit Pfannengemüse und Dip A1,G,I,	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, Möhrrchen und Kartoffeln oder Pommes Frites A1,G,L	 Fischfilet Bordelaise mit Kräutersauce und Reis A1,C,D,L	 Hühnerfrikassee mit Erbsen (S) und Reis	 Hähnchenschnitzel mit Rahmpilzen, Gemüse und Pommes Frites A1,G,C	 Krustenbraten mit Sauerkraut und Kartoffeln M,I,J	 Grüner Bohneneintopf A1,S	 Moussaka mit Paprika,Kartoffeln, Zucchini und Tomatensauce A1,G,L
Menü 3 Traditionell € 9,50	 Seelachsfilet mit Bärlauch- Sauce, Blumenkohl und Butterkartoffeln A1,C,G,D	 Rinderfrikadelle (A1,C,M)mit Gemüse und Röstkartoffeln A1,G,3	 Hackbraten (Schwein) mit Rahmsauce , Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln A1,C,G,L,M	 Fischfilet mit Dillsauce und Kartoffel-Selleriestampf G,D,L	 Souflaki mit Krautsalat, Tzatziki und Tomatenreis oder Pommes frites A,G	 Haxe mit Sauerkraut und Knödeln A1,G,M	 Kottelette mit Blumenkohl und Salzkartoffeln A1
Menü 4 Food Trends	 Cheeseburger mit Pommes frites A1,C,G € 9,50	 Pierogie Rustika (Kartoffel- Nudel) (A1) mit Gemüsewürfeln und Béchamelsauce € 8,00	 Currywurst (Schwein oder Geflügel) mit "Klassischer" oder Chilisauce dazu Pommes Frites € 7,50 1,2,3,4,6,8,10,A1,F	 Leberkäse mit Bohnen und Kartoffelstampf € 8,50	 Spaghetti auf Brunnenkressesauce mit Kräuterseitlingen und Salat A1,G € 8,50	 Afrikanischer Süßkartoffeleintopf mit Hähnchenfleisch, Kartoffeln und Karotten	
Dessert € 1,20	Mandarinenquark G	Fruchtgrütze A1	Vanillepudding mit Erdbeersauce G	Sahnepudding G	Heidelbeerjoghurtspeise 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.**