

















KW 20	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1 Wellness/ Vegetarisch 7,50 €	 Gemüsepfanne mit Rosmarinkartoffeln und Dipp G	 Spinat mit Rührei und Kartoffeln C,G	 Vegetarische Lasagne mit Erbsen(S) Möhren und Käse überbacken(G)	 Gebackene Frühlingsrolle mit süß-saurer Sauce und Reis A1,C,G,F,L	 Erbsen-Eintopf (S) mit Kartoffelwürfeln dazu Brötchen(A1)	Bitte Vorbestellung Bis 11 Uhr 04131 – 2200877 info@diefeinschmeckerei. de	Abholung 11:30 – 13:00 Uhr
Menü 2 World Cuisine 8,50 €	 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 Sauerkraut und Heidekartoffeln A1,G	 2 Fischfrikadellen mit Remouladensauce und warmen Specksalat 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
Menü 3 Traditionell 9,00 €	 Roulade mit Senfsauce, Rosenkohl und Kartoffeln A1,M	 Saltimbocca mit Honigmöhren, Balsamico-Sauce und Rosmarin-Kartoffeln A1,G,O	 Hähnchencurry mit Erbsen, Mais, Kichererbsen (S) und Reis	 Hacksteak à la Meier mit Spiegelei, Zwiebel- Pfeffersauce, Mischgemüse und Kartoffeln A1,C,L,M	  Grillteller mit Bohnen und Tomatenreis oder Pommes frites A1,C,G,S	 Rahmgulasch mit Pilzen, Gemüse und Petersilienkartoffeln A1,G	 Putenschnitzel mit Blumenkohl und Petersilienkartoffeln A1,G
Menü 4 Food Trends	 Frisches Lachsfilet mit Spargelgemüse, Buttersauce und Heidekartoffeln € 11,50	 Gemüse-Schnitzel (A1,C,L,S) mit Sour-Cream (G) und Kartoffelstampf € 8,00	 Rotbarschfilet mit Linsengemüse und Curry-Lauch-Pasta A1,C,D,S € 9,00	 Schupfnudel (A1) Pfanne mit Gemüse (S) und Tomatensauce (L) 8,00 €	 Griechische Gemüsepfanne mit Gurkenjoghurt und Risotto € 8,50		
			  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			G	
Dessert 1,20 €	Vanillepudding mit Kirschen A1,G	Joghurtcreme mit Früchten G	Götterspeise A1	Schokoladen-Pudding A1,G	Grießflammerie mit Kompott A1,G		
Salat 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- 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.**