

KW 26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1 Wellness/ Vegetarisch 8,00	 Süßkartoffel- Ruccolaschnitte (A1) mit Stampfkartoffeln, Sourcream (G) und Salat	 Pasta (A1) mit Gemüsewürfeln(L) und Tomatensauce 7,50	 Gemüse- Vollkorn-Bratling mit Schnittlauchquark und Rosmarinkartoffeln A2,A5,C,G,S	 Apfelpannkuchen mit Zimt und Zucker A1,C,G	 Bratkartoffeln mit Rührei und Gewürzgurke C,2	Bitte am Vortag Vorbestellung Bis 11 Uhr 04131 – 2200877 info@diefeinschmeckerei.de	Abholung 11:30 – 13:00 Uhr
Menü 2 World Cuisine 9,00	 Pasta mit Bolognesse und Streukäse A1,G	 Bami-Goreng Bandnudeln mit Gemüse und Hähnchenbrust A1,S	 Putengeschnetzeltes mit Blumenkohl und Reis A1,C,G,M	 Kasseler mit Specksauce, Gemüse und Salzkartoffeln A1,C,G	 Rotes Tai Curry mit gebratenem Putenfleisch und Mienudeln A1,G,N	 Serbische Bohnensuppe (pikant) S A1,C,G,S,1,9	 Pasta mit Gemüse und Tomatensauce A1,C,G,L,S
Menü 3 Traditionell € 9,50	 Wildragout mit Blumenkohl und Heidekartoffeln A1,G	 Spießbraten mit Hollandaise, Erbsen-Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln oder Pommes frites A1,C,G,S	 Matjesfilet "Hausfrauenart" mit Apfel-Zwiebelsauce und Röstkartoffeln A1,D,G	 Gebratenes Welsfilet an Dill- Senfsauce mit Reis und Gurkensalat A1,D,G	 Cevapcici mit Tzatziki und Krautsalat dazu Djuvecreis oder Pommes frites A1C,G,M	 Szegeidiner Gulasch mit Sauerkraut und Heidekartoffeln A1,C	 Putenkeule mit Zwiebelsauce und Gemüsereis A1,G,L
Menü 4 Food Trends			 Currywurst-Day Currywurst (Schwein oder Geflügel) mit 2 verschiedenen Saucen zur Wahl und Steakhousepommes 1,2,3,4,6,8,10,A1,F € 7,50				
Dessert 1,30 €	Kirschquark G	Vanillepudding G	Quarkspeise G	Obst	Milchreis mit Beeren G		
Salat 1,30 €	Kohlrabi-Möhrensalat	Gemischte Salate	Blattsalat	Brokkoli-Paprika Salat	grüner Salat mit Joghurdressing G		

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, H3Walnüsse, H4cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6–Parannüsse, H7 Pistazien, H8.Macadamiannüsse) -L-Sellerie - M Senf - N Sesam –O-Schwefeldioxid P- Sulfite – Q- Lupine – R Weichtiere

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.