

























KW 31	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1 Wellness/ Vegetarisch 7,50 €	 Kartoffelpuffer mit Apfelkompott A1, C	 Paprikaschote mit Linsenfüllung, Tomatensugo und Reis	 Rotes Linsengemüse (mit Linsen, Karotten, Pastinaken) auf Spätzle A1	 Blumenkohl- Käsemedaillon mit Bärlauchschaum und Kartoffelstampf A1,C,G,L	 Pasta al Limone Zitronige Pasta mit Brokkoli und Käsebröseln A1,C,G,L	Bitte am Vortag Vorbestellung Bis 11 Uhr 04131 – 2200877 info@diefeinschmeckerei.de	Abholung 11:30 – 13:00 Uhr
Menü 2 World Cuisine 8,50 €	 Hähnchennuggets mit Tomatensauce und Gemüse-Reis oder Pommes frites G,A1,C,S	 Gyros mit Tzatziki, Krautsalat und Djuvecreis oder Pommes frites A1,J,C,	 Hühnerfrikassee mit Erbsen, Spargel und Pilzen dazu Butterreis A1,G,S	 Frikadelle mit Rahmsauce, Gemüse und Kräuterkartoffeln A1,C,G	 Geflügelrostbratwurst (1,2,3,4,11) mit brauner Sauce, Blumenkohl und Püree (A1)	 Gemüse-Eintopf mit Baguette A1,G	 Vegetarisches Mafé (senegalesisches Gemüsegericht mit Erdnussbutter) mit Reis E,F
Menü 3 Traditionell 9,00 €	 Ratsherrenteller 2 Schweinsteaks mit Sauce Bernaise, Gemüse und Bratkartoffeln A1,G	 Welsfilet mit Tomate- Mozzarella überbacken dazu reichen wir Risotto mit Erbsen und Gorgonzola D,G,C,E,S	 Grillteller mit Bohnen dazu Ofenkartoffel mit Quark oder Pommes frites A1, G,S	 Merlanfilet (A1,C,D) mit Käsesauce(G), Möhren Kartoffeln	 Cheeseburger mit Pommes Frites A1,C,G	 Geschnetzeltes mit Mischgemüse und Reis A1,G,L,S	 Mettbällchen mit Tomaten- Gemüsesauce und Stampfkartoffeln A1,G,L
Menü 4 Food Trends	Wildragout mit Rotkohl und Kartoffelknödel A1,G € 10,50	 Pasta mit Pfifferlingen und Rahm A1,G 8,50 €	  Currywurst (Schwein oder Geflügel) mit "Klassischer" oder Chilisauce dazu Pommes Frites 1,2,3,4,6,8,10,A1,F € 7,50	 grünes Thai Curry mit Kokosmilch, Karotten und Lauchzwiebeln 8,50 € A1	 Rinderbrust mit Meerrettichsauce, Speckbohnen und Petersilienkartoffeln € 9,00 A1,G,M,S		
Dessert 1,20 €	Frisches Obst	Kompott	Fruchtgrütze	Mandelpudding G,H1	Grießpudding mit Fruchtkompott A1,G		
Salat 1,20 €	Blattsalate	Krautsalat	Farmersalat L	Tomatensalat L	Karottensalat		

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 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.**