


























KW 45	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1 Wellness/ Vegetarisch 7,50 €	 Gratinierter Blumenkohl mit Hollandaise und Kartoffeln A,G	 Falafel mit Joghurtsauce und mediterranen Reis A1,G	 Rührei mit Rahmspinat und Heidekartoffeln C,G	 Penne al arrabiata mit Kirschtomaten A1,C,G	 Erbseneintopf mit Brötchen A1,C	Bitte Vorbestellung am Vortag bis 11 Uhr 04131 – 2200877 info@diefeinschmeckerei.de	Abholung 11:30 – 13:00 Uhr
Menü 2 World Cuisine 8,50 €	 Bratwurst mit Rosenkohl und Kartoffeln A1,C,G	 Putengeschnetzeltes mit Gemüstreifen in einer leichten Gorgonzolasauce und Pasta G	 Kohl-Hackfleischpfanne mit Specksauce und Heidekartoffeln A1,C,G	 Seelachsfilet mit Kräutersauce, Blattspinat und Dillkartoffeln A1,D,G,L	 „Piccata Milanese,, von der Hähnchenbrust, mit Tomaten-Basilikumsauce und Tagliatelle A1,C,G	 Gemüse Eintopf mit Nudeln A1,C,G	 Gemüse-Kartoffelgulasch mit Kartoffeln, grünen Bohnen, Möhren, Tomaten und Kohlrabi S,L
Menü 3 Traditionell 9,00 €	 Gebackenes Schollenfilet mit Dillsauce, Zuckererbsen und Bärlauchpüree D,	 Rinderfrikadelle mit brauner Sauce, Rotkohl und Kartoffelrösti A1,C,G	 Grünkohl mit Bregenwurst und Röstkartoffeln	 Albondigas „ Spanische Hackfleischbällchen in einer fruchtigen Tomatensoße mit Safranreis A1.C.G.I.M.O	 Jäger-Schnitzel mit Pilz- Sauce, Wirsinggemüse und Petersilienkartoffeln A1,C,G	 PutenSteak mit Blumenkohl und Spätzle A1,G	 Rinderragout mit Rahmsauce, Gemüse und Sahnepüree A1,G,S
Menü 4 Food Trends	 Lachsburger mit Pommes frites A1,D,G € 9,50	 Pasta (A1) mit vegetarischer Carbonarasauce (G) wahlweise Schinkenstreifen extra € 8,50 	 Currywurst-Day Currywurst (Schwein oder Geflügel) mit 2 verschiedenen Saucen zur Wahl dazu Kartoffelspalten 1,2,3,4,6,8,10,A1,F € 7,50	 Haxenragout mit Schmorkohl und Heidekartoffeln A1,C,G € 8,50	 Schupfnudelpfanne mit Gemüse und Basilikumschaumsauce A1 € 8,00		
Dessert 1,20 €	Rote Grütze mit Vanillesauce (G,8)	Früchtekompott	Grießpudding (A1,G)	Schokoladenpudding (A1,G)	Quarkspeise (G)	gemischte Dessert	Gemischte Dessert
Salat 1,20 €	Farmersalat	Rote Beete Salat	Salat mit Zitronensahne (G)	Blattsalat	Krautsalat		

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.**