

KW 18	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1 Wellness/ Vegetarisch 8,00 €	Erbseintopf mit Kartoffeln und Karotten Wurst 1,50€ extra 	 Kartoffeltaschen mit Kräuterquarkfüllung (G) dazu Blumenkohl und Sour Creme (G)	 Gnocchis (A1) mit Karotten- Ricottasauce (G)	 Linsenaufbau mit Karotte, Spinat, Tomate und Kartoffelkruste A1,C,G,S	 Deftiges Tomaten- Paprika- Gulasch mit Reis	Bitte Vorbestellung Bis 11 Uhr 04131 – 2200877 info@diefeinschmeckerei. de	Abholung 11:30 – 13:00 Uhr
Menü 2 World Cuisine 9,00 €	 Ratsherrenteller 2 Schweinesteaks mit Erbsen und Wurzeln dazu Bratkartoffeln A1,G,S	 Bratwurst mit Senfsauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree 4,L,M	 Seelachs mit Kräutersauce, Gemüse und Wasabipüree A1.D	 Putengeschnetzeltes mit Champignons und Gemüseris A1,G,L,S	 Hähnchenschnitzel mit Pustasauce (Paprika, Mais, Zwiebeln) dazu Pommes frites o. Reis	 Kürbissuppe mit Croutons A1,S	 Winterlicher Gemüseintopf mit Spätzle A1,C,S
Menü 3 Traditionell 9,50 €	 Rotes Thai Curry mit Tomaten, Paprika und Kokosmilch dazu Reis	 Gebratenes Schollenfilet mit Apfel-Zwiebelsauce, Brokkoli und Reis A1,D	 Gyrosbraten mit Bohnen und Tomatenreis A1,M	 Schweineschnitzel mit Puzzasauce Tzatz dazu Pommes Frites oder Reis A1,C,G	 Pfefferhacksteak an glasierten Karotten mit Rosmarinkartoffeln A1,C,M	 Hackfleischbällchen mit Pilzrahmsauce mit Gemüse und Reis S	 Serbisches Reisfleisch mit Paprika und Tomaten G,M
Menü 4 Food Trends			  Currywurst (Schwein oder Geflügel mit "Klassischer" oder Chilisauce dazu Pommes Frites 1,2,3,4,6,8,10,A1,F € 8,00				
Dessert 1,30€	Obst	Dessert (G)	Joghurtcreme mit Früchten G	Obst	Pudding(G)		
Salat 1,30 €	Karottensalat	Mexico-Salat S	Gurkensalat	Rote Beete Salat	Paprikasalat		

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 (A1 Weizen A2 Roggen, A3 Hafer 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 Macadamianüsse) - 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.**