

KW 37	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1 Wellness/ Vegetarisch € 8,00	 Gratinierter Blumenkohl mit Hollandaise und Kartoffeln A1,C,G	 vegetarisches Green Thai Curry mit Kokosmilch, Zucchini und Brokkoli dazu Reis	 Rührei mit Rahmspinat und Heidekartoffeln C,G	 Penne al arrabiata mit Kirschtomaten A1	 Falafel mit Joghurtsauce und mediterranem Reis A1,G	Bitte Vorbestellung am Vortag bis 11 Uhr 04131 – 2200877 info@diefeinschmeckerei.de	Abholung 11:30 – 13:00 Uhr
Menü 2 World Cuisine € 8,50	  Hackfleischsteak mit leichter Pfeffersauce, Gemüse und Heidekartoffeln A1,G,M	 Lasagne al Forno mit Hackfleisch und Karotten A1,G	 Schweinefleischstreifen mit Massaman-Currysauce, Gemüse und Jasminreis A1,S	 Backfisch mit Remouladensauce und warmem Speckkartoffelsalat oder Kartoffelsalat A1,D,G	 Bratwurst mit Rahmsauce, Gemüse und Bratkartoffeln A1,G,M,2,4	 Gemüse Eintopf mit Nudeln A1,C,G	 Gemüse-Kartoffelgulasch mit Kartoffeln, grünen Bohnen, Möhren, Tomaten und Kohlrabi S,L
Menü 3 Traditionell € 9,50	 Gebackenes Schollenfilet mit Dillsauce, Zuckererbsen und Bärlauchpüree A1,D,S	 Putengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Gemüsereis A1,G	 Rinderfrikadelle mit brauner Sauce, Kohlrabi und Kartoffelrösti A1,C,G	 „ Albondigas „ Spanische Hackfleischbällchen in einer fruchtigen Tomatensoße mit Safranreis A1,C,G,L,M,O	 Jäger-Schnitzel mit Pilz- Sauce, Blumenkohl und Petersilienkartoffeln oder Pommes frites A1,C,G	 Putengeschnetzeltes mit Gemüwestreifen in einer leichten Gorgonzolasauce und Pasta A1,G	 Kohlwurst mit Kohlrabigemüse und Heidekartoffeln A1,G,2,4
Menü 4 Food Trends			  Currywurst-Day Currywurst (Schwein oder Geflügel) mit 2 verschiedenen Saucen zur Wahl dazu Kartoffelspalten 1,2,3,4,6,8,10,A1,F € 8,00				
Dessert 1,30€	Obst	Kompott	Früchtequark (G)	Schokoladenpudding (G)	Pudding (G)	gemischte Dessert	Gemischte Dessert
Salat 1,30€	Farmersalat	Bauernsalat (G)	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.