

KW 38	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1 Wellness/ Vegetarisch € 8,00	 Gemüsecurry mit Kokosmilch und Reis	 Erbseneintopf mit Gemüse und Kartoffeln A1,S,L	 Gemüse- Vollkorn-Bratling mit Schnittlauchquark und Röstkartoffeln A2,A5,C,G,S	 Sesamkartoffeln mit Kräuter- Radieschen-Quark dazu Salat mit Gurke, Tomate, Mais und Paprika G,N	 3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke C	Bitte am Vortag Vorbestellung Bis 11 Uhr 04131 – 2200877 info@diefeinschmeckerei.de e	Abholung 11:30 – 13:00 Uhr
Menü 2 World Cuisine € 9,00	  Pasta mit Bolognesse Sauce und Streukäse A1,G	 Bami-Goreng Bandnudeln mit Gemüse und Hähnchenbrust A1,S	 Putenkeule mit Blumenkohl und Reis A1,2,4	 Kasseler mit brauner Sauce, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln A1,G,2,3	 Rotes Tai Curry mit gebratenem Putenfleisch und Mienudeln A1,G,N	 Gemüse-Risotto mit Salat G,S	 Serbische Reispfanne mit Paprika und Kichererbsen A1,S
Menü 3 Traditionell € 9,50	 Gebratene Hähnchenbrust mit Erdnussauce, asiatischem Gemüse und Reis A1,S,E	 Spießbraten mit Hollandaise, Gemüse und Schupfnudeln 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 Djuvcreis oder Pommes frites A1,C,G,M,S	 Leberkäse mit Sauerkraut und Heidekartoffeln A1,C	 Nackenbraten 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 € 8,00				
Dessert 1,30 €	Obst	Kirschquark (G)	Karamellpudding G	Quarkspeise G	Milchreis (G) mit Beeren	gemischte Desserts	gemischte Desserts
Salat 1,30 €	Kohlrabi-Möhrensalat	Gemischte Salate	Blattsalat	Brokkoli-Paprika Salat	Tomatensalat		

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.