

KW 34	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1 Wellness/ Vegetarisch 8,00 €	 Kartoffeltaschen mit Kräuterquarkfüllung (G) dazu Blumenkohl und Sour Creme (G)	 Deftiges Tomaten- Paprika- Gulasch mit Reis	 Gnocchis (A1) mit Karotten- Ricottasauce (G)	 Reis-Gemüse-Wok-Pfanne mit Currysauce (L,F,S)	 Milchreis(G) mit Kirschen	Bitte Vorbestellung Bis 11 Uhr 04131 – 2200877 info@diefeinschmeckerei. de	Abholung 11:30 – 13:00 Uhr
Menü 2 World Cuisine 8,50 €	 Rotes Thai Curry mit Tomaten, Paprika und Kokosmilch dazu Reis	 Bratwurst mit Senfsauce, Bohnen und Kartoffelpüree 4,L,M,S	 Seelachs mit Kräutersauce, Gemüse und Wasabipüree A1,D	 Putengeschnetzeltes mit Champignons und Gemüsereis A1,G,L,S	 Gyros mit Tzatziki, Krautsalat und Tomatenreis G,M	 Pasta al fredo mit Campignons, Erbsen und Tomatensauce A1,S	 Gemüseintopf mit Spätzle A1,C,S
Menü 3 Traditionell 9,50 €	 Ratsherrenteller 2 Schweinesteaks mit Erbsen und Wurzeln dazu Bratkartoffeln A1,G,S	 Gebratenes Schollenfilet mit Apfel-Zwiebelsauce, Brokkoli und Reis A1,D	 Jägerschnitzel mit Pilzsauce, Gemüse und Kartoffeln oder Pommes Frites	 Griechischer Grillteller mit Gyros, Souflaki, Tzatziki und Pommes frites A1,G	 Pfefferhacksteak an glasierten Karotten mit Rosmarinkartoffeln A1,C,M	 Green Tai Curry mit Gemüse und Reis S	 Fleischkäse 1,2,3 mit Kohlrabi und Stampfkartoffeln 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	Vanillepudding (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(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,H3 Walnüsse,H4 Cashewnüsse,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.