

KW 42	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1 Wellness/ Vegetarisch 8,00 €	 Kartoffeltaschen mit Kräuterquarkfüllung (G) dazu Blumenkohl und Sour Creme (G)	 Erbseneintopf mit Gemüse und Kartoffeln Wiurst extra 1,50 € 2,4	 Gnocchis (A1) mit Karotten- Ricottasauce (G)	 Kokosnuss-Linsencurry mit Reis (L,F,S)	 "Kürbis kochen" Makkaroni mit Hokkaidokürbissauce dazu Blattsalat mit Dressing A1	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	 Kohlroulade mit Specksauce und Kartoffelpüree 4,L,M,S	 Seelachs mit Kräutersauce, Gemüse und Wasabipüree A1,D	 Putenrahm-Geschnetzeltes mit Champignons, Gemüse und Spätzle A1,G,L,S	 Gyros mit Tzatziki, Krautsalat und Tomatenreis oder Pommes Frites G,M	 Milchreis(G) mit Kirschen	 Mailänder Tomateneintopf mit Gemüse und Pasta A1,C,S
Menü 3 Traditionell 9,50 €	 Ratsherrenteller 2 Schweinesteaks mit Erbsen und Wurzeln dazu Bratkartoffeln A1,G,S	 Portugiesisch Gratinierter Fischfilet mit Zwiebeln, Oliven, Tomaten und Butterreis A1,D	 Jägerschnitzel mit Pilzsauce, Gemüse und Kartoffeln oder Pommes Frites	 Kasseler mit gestovtem Spitzkohl und Röstkartoffeln A1,G	 Thailändisch Hähnchenbrustspieße mit Gemüsereis und Erdnussauce E,S	 Pfefferhacksteak an glasierten Karotten mit Rosmarinkartoffeln A1,C,M	 Fleischkäse 1,2,3 mit Kohlrabi und Stampfkartoffeln G,M
Menü 4 Food Trends	Currywurst (Schwein oder Geflügel) mit "klassischer" oder Chillisauce dazu Pommes frites 8,00 €		 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 (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-Paranüsse, 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.