

















	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>KW 14</b>							
<b>Menü 1</b> <b>Wellness/</b> <b>Vegetarisch</b> € 8,00	 Gemüsecurry mit Kokosmilch und Reis	 sommerlicher Gemüseintopfeintopf (A1) mit Gemüsewürfeln(L) und Kartoffeln	 Gemüse- Vollkorn-Bratling mit Schnittlauchquark und Röstkartoffeln A2,A5,C,G,S	 Sesamkartoffeln (N) mit Kräuter-Radieschen-Quark (G) dazu Salat mit Gurke, Tomate, Mais(S) und Paprika	<b>Karfreitag</b>	Bitte am Vortag Vorbestellung Bis 11 Uhr 04131 – 2200877 info@diefeinschmeckerei.de	<b>Ostersonntag</b>
<b>Menü 2</b> <b>World Cuisine</b> € 9,00	  Pasta mit Bolognesse und Streukäse A1,G	 Bami-Goreng Bandnudeln mit Gemüse und Hähnchenbrust A1,S	 Putengeschnetzeltes mit Blumenkohl und Reis A1,C,G,M	 Kasseler mit brauner Sauce, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln A1,C,G	<b>Karfreitag</b>	 Gemüse-Risotto mit Salat G	<b>Ostersonntag</b>
<b>Menü 3</b> <b>Traditionell</b> € 9,50	 Wildragout mit Rotkohl und Klößen A1,G	 Speisbraten mit Rahmsauce, Blumenkohl dazu Kartoffeln	 Matjesfilet "Hausfrauenart" mit Apfel-Zwiebelsauce und Röstkartoffeln A1,D,G	 Gebratenes Welsfilet an Dill- Senfsauce mit Reis und Gurkensalat A1,D,G	<b>Karfreitag</b>	 Szegediner Gulasch mit Sauerkraut und Heidekartoffeln A1,C	<b>Ostersonntag</b>
<b>Menü 4</b> <b>Food Trends</b>			  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				
<b>Dessert 1,30 €</b>	Kirschquark G	Obst	Vanillepudding G	Quarkspeise G			
<b>Salat 1,30 €</b>	Kohlrabi-Möhrensalat	Gemischte Salate	Blattsalat	Brokkoli-Paprika Salat			

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.Macadamianüsse) -L-Sellerie - M Senf - N Sesam -O-Schwefeldioxid P- Sulfit - Q- Lupine - R Weichtiere

**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.**