





















KW 21	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1 Wellness/ Vegetarisch € 7,50	 Gratinierter Blumenkohl mit Hollandaise und Kartoffeln A1,C,G	 Erbseintopf- mit Kartoffeln-Möhren dazu Baguette A1,S	 Rührei mit Rahmspinat und Heidekartoffeln C,G	 Penne al arrabiata mit Kirschtomaten A1	 Falafel mit Joghurtsauce und mediterranen 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 € 8,20	 Kohl Hackfleisch-Pfanne und leichte Pfeffersauce dazu Heidekartoffeln	 Lasagne al Forno mit Hackfleisch und Karotten A1,G	 Schweinefleischstreifen mit Massaman-Currysauce, Gemüse und Jasminreis	 Backfisch mit Remouladensauce und Speckkartoffelsalat A1,D,G	 Bratwurst, Gemüse, Rahmsauce und Bratkartoffeln A1,G, 2,4	 Gemüse Eintopf mit Nudeln A1,C,G	 Gemüse-Kartoffelgulasch mit Kartoffeln, grünen Bohnen, Möhren, Tomaten und Kohlrabi S,L
Menü 3 Traditionell € 8,50	 Gebackenes Schollenfilet mit Dillsauce, Zuckererbsen und Bärlauchpüree A1,D,S	 Thainudeln mit Scampis und pikanter Tomatensauce A1,D,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 Gemüstreifen in einer leichten Gorgonzolasauce und Pasta A1,G	 Spargelgemüse mit Kohlwurst und Heidekartoffeln A1,G
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 1,20€	Obst	Kompott	Früchtequark (G)	Schokoladenpudding (G)	Pudding (A1,G)	gemischte Dessert	Gemischte Dessert
Salat 1,20€	Farmersalat	Salat	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 (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 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.**