

















KW 22	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1 Wellness/ Vegetarisch € 8,00	Pfingstmontag	 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	 Erbseintopf mit Gemüse und Kartoffeln L Würstchen Extra € 1,50	Bitte am Vortag Vorbestellung Bis 11 Uhr 04131 – 2200877 info@diefeinschmeckerei.de	Abholung 11:30 – 13:00 Uhr
Menü 2 World Cuisine € 9,00	Pfingstmontag	 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	 Rotes Tai Curry mit gebratenem Putenfleisch und Mienudeln A1,G,N	 Gemüse-Risotto mit Salat G	 Serbische Reispfanne mit Paprika und Kichererbsen A1,S
Menü 3 Traditionell € 9,50	Pfingstmontag	 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 Djuvecreis oder Pommes frites A1,C,G,M	 Szegediner Gulasch mit Sauerkraut und Heidekartoffeln A1,C	 Putenkeule 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	Karamellpudding G	Quarkspeise G	Götterspeise	gemischte Desserts	gemischte Desserts
Salat 1,30 €		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(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–Paranüsse,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.