

KW 35	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1 Wellness/ Vegetarisch 8,00 €	 Tikka Marsala Bowl Ragout mit Kokos und fruchtiger Tomatensauce dazu Reis	 Grüner Bohneneintopf mit Kartoffeln und Gemüse S	 Kartoffeln mit Tomatenquark (G) dazu Blattsalat mit Dressing	 Mac (Makkaroni) (A1) & Cheese (G) dazu Karottensalat	 Eierpfannkuchen mit Apfelmus A1,C,G	Bitte Vorbestellung Bis 11 Uhr 04131 – 2200877 info@diefeinschmeckerei. de	Abholung 11:30 – 13:00 Uhr
Menü 2 World Cuisine 9,00€	 Krakauer 2,4 mit Blumenkohl und Kartoffelstampf A1,G	 Pasta mit Bolognese Sauce (Karotten) und Reibekäse A1,G	 Schweinesteak "Försterin" mit Champignos überbacken dazu Gemüse und Butterkartoffeln G	 Backfisch mit Remouladensauce und Kartoffelsalat A1,C,D	 Tandoori-Chicken mit gebackenem Blumenkohl und Koriander- Kartoffeln A1,G,O,5	 Pichelsteiner Eintopf mit Möhren, Kohl und Kartoffeln	 Pasta-Gemüsepfanne mit Tomatensauce A1,G
Menü 3 Traditionell 9,50 €	 Gebackenes Zwiebelhähnchen mit Butterspätzle und Salat A1,C,G	 Cordon bleu mit Käsesauce, Gemüse und Kartoffeln A1,C,G,1,2,3,5	 Fischfilet mit Kräuterkruste, Zitronensauce, Gemüse und Reis A1,C,D,M	 Hacksteak a la Meier mit Spiegelei, Gemüse und Bratkartoffeln A1,C,D	 Jägerschnitzel mit Waldpilzsauce, Gemüse und Röstkartoffeln oder Pommes Frites A1,C,G	 Hähnchengeschnetzeltes süß sauer mit Gemüsereis A1,F,S	 Gulasch mit Semmelknödeln A1,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	Fruchtgrütze	Kompott	Quarkspeise G	Grießflammerie A1,G		
Salat 1,30 €	Tomatensalat	Gurkensalat	Blattsalat mit Dressing	Karottensalat	Bohnensalat S		

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.