

KW 41	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1 Wellness/ Vegetarisch € 8,00	 Italienische Pasta mit Linsen- Bolognese und Salat A1,G,L,S	 Kartoffelpuffer mit Apfelmus A1,C,G	 Asiatische Bratnudeln mit Gemüse und Ei A1, C,F,L	 Gemüse-Vollkornbratling mit Kräutersauce und Stampfkartoffeln A1,G,L,S	 Steckrübeneintopf mit Möhren und Kartoffeln Wurst extra 1,50 € A1,2,4	Bitte Vorbestellung Bis 11 Uhr 04131 – 2200877 info@diefeinschmeckerei. de	Abholung 11:30 – 13:00 Uhr
Menü 2 World Cuisine € 9,00	 Köttbullar mit Rahmsauce, Möhrchen und Kartoffeln oder Pommes Frites A1,G,L	 Seelachsfilet mit weißer Sauce, Brokkoli und Reis A1,C,D,L	 Hühnerfrikassee mit Spargel Erbsen (S) Reis	 Leberkäse 1,2,3 mit brauner Sauce, Kohlrabi und Kartoffelpüree G,M	 Frikadelle mit Rahmgemüse und Röstkartoffeln A1,C,G	 Tomateneintopf mit Gemüse und Reis A1,S	 Moussaka mit Paprika,Kartoffeln, Zucchini und Tomatensauce A1,G,L
Menü 3 Traditionell € 9,50	 Schweinehaxe mit Sauerkraut und Kartoffelklöße A1,M,S	 BBQ-Cheseburger mit Pommes frites (A1,C,G)	 Hackbraten (Schwein) mit Rahmsauce , Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln A1,C,G,L,M	 Fischfilet mit Remouladensauce und Bratkartoffeln G,D	 Köfte mit Krautsalat, Tzatziki und Tomatenreis oder Pommes frites A1,G	 Thüringer Mettsteak 1,2,3 mit brauner Sauce, Gemüse und Salzkartoffeln A1,M	 Lebergeschnetzeltes mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree L,M
Menü 4 Food Trends			Currywurst (Schwein oder Geflügel) mit "klassischer" oder Chillisauc dazu Pommes frites 8,00 €				
Dessert € 1,30	Obstsalat	Kompott	Fruchtgrütze	Sahnepudding G	Heidelbeerjoghurtspeise G		
Salat € 1,30	gemischte Salate	Rote Beete Salat	Blattsalat	Karottensalat mit Äpfeln	gemischter 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,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.