die feinschmeckerei
CATERING • EVENTS • PARTYSERVICE

Speiseplan vom 15.11.2026 bis 21.11.2026

vegetarisch Geflügel Rind Schwein Fisch

im Haus

KW 47	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1 Wellness/ Vegetarisch 8,00 €	Pasta mit Zucchini in Sahnesauce A1,G	Möhreneintopf "Lübecker Art " mit Kartoffeln G Bockwurst 2,4 extra 1,50 €	Rotes Linsengemüse (S) (Linsen, Karotten, Pastinaken) auf Spätzle (A1)	Blumenkohl-Käsemedaillion mit Bärlauchschaum und Kartoffelstampf A1,C,G,L	Kartoffelpuffer mit Apfelmus C,G	**Bitte am Vortag Vorbestellung Bis 11 Uhr 04131 – 2200877 info@diefeinschmeckerei.de**	**Abholung11:30 – 13:00 Uhr**
Menü 2 World Cuisine 9,00 €	Hähnchennuggets mit Tomatensauce und Gemüse-Reis oder Pommes frites A1,C,S	gebratenes Welsfilet mit einer leichten Gorgonzolasauce und Erbsen-Risotto D,G,C,S	Hühnerfrikassee mit Erbsen,Spargel und Pilzen dazu Butterreis A1,G,S	Merlanfilet (A1,C,D) mit Käsesauce(G), Möhren Kartoffeln	Leberkäse 2,4 mit einer leichten Kümmelsauce, grünen Bohnen und Kartoffelstampf A1,G,S	Gemüse-Eintopf mit Baguette A1,G	Vegetarisches Mafé (Senegalesisches Gemüsegericht mit Erdnussbutter) mit Reis E,F
Menü 3 Traditionell 9,50 €	Schweitzer Schnitzel mit Pilzen und Käse überbacken dazu Bratkartoffeln A1,C,G	Gyros mit Tzatziki, Krautsalat und Djuvecreis oder Pommes frites A1,M,G,S	Ungarisches Gulasch mit Paprika und pikanter Pasta A1,G	Grünkohl mit Kohlwurst und Röstkartoffeln M,2,4	Cheeseburger mit Pommes Frites A1,C,G	Hähnchenkeule mit Mischgemüse und Reis A1,G,L,S	Krustenbraten mit grünen Bohnen und Kartoffeln A1,G,M,S
Menü 4 Food Trends	Currywurst (Schwein oder Geflügel) mit "klassischer" oder Chillisauce dazu Pommes frites 8,00 €		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 €	Frisches Obst	Quarkspeise (G)	Schokoladenpudding mit Vanillesauce (G)	Mandelpudding G,H1	Kompott		
Salat 1,30 €	Blattsalate	Krautsalat	Farmersalat L	Tomatensalat L	Karottensalat		

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 Schutzatmusphäre 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.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 sorgfälltiger Bemühungen können wir eine Kreuzkontamination leider nicht gänzlich ausschließen.