

<b>Gutshof</b>			<i>Tel.: 05231-921345</i>	<i>Küchenleitung:</i>
<b>Menüservice</b>		<b>SPEISENPLAN</b>	<i>Fax: 05231-921368</i>	<b>H.Wellie</b>
<b>a' la Carte</b>	<b>Die Koch - Profis !</b>	<b>23. - 27.08.21</b>	<b>E-Mail : kueche-johannettental@lebenshilfe-detmold.de</b>	

KW 34	Vollkost - Menü I	Vegetarisch II	Salat + Frischkost-	Dessert
<b>Montag 23</b>	<i>Gefüllte Kohlroularde Kümmelsauce Kartoffel- Möhren- Stampf</i>	<i>Blumenkohl- Käse Knusperbratling weiße Sauce Kartoffel- Möhren- Stampf</i>		<i>Fruchtjoghurt</i>
	A1,#	A1,G		G
<b>Dienstag 24</b>	<i>Nasi Goreng Indonesisches Reisgericht mit Huhn und Gemüse</i>	<i>Gekochte Eier Rahmspinat Kartoffelpüree</i>	<i>Großer Salat Sateespieße / Ananas Cocktailsauce</i>	<i>Pistaziencreme</i>
	J	G, A1	G	G
<b>Mittwoch 25</b>	<i>Rinderhacksteak in Thymiansauce Bohngemüse Kroketten</i>	<i>Ofenkartoffel Kräuterquark Farmersalat</i>	<i>Salat der Jahreszeit Truthahnstreifen / Pfirsich Joghurtdressing</i>	<i>Vanillepudding</i>
	A1	G	G	G
<b>Donnerstag 26</b>	<i>Fisch- Schlemmerfilet Zitronensauce Kartoffeln / Gurkensalat</i>	<i>Gefüllte Kartoffeltaschen auf Karotten- Lauchgemüse</i>	<i>Griechischer Salat Hirtenkäse / Paprika / Oliven</i>	<i>Pfirsichquark</i>
	G, A1	A1, G	9, G	G
<b>Freitag 27</b>	<i>Weißer Bohneneintopf mit Eisbeinflfleisch Brötchen</i>	<i>Tomateneintopf mit Wurzelgemüse Suppenbrötchen</i>	<i>Chinakohlsalat mit Apfelstreifen Orangen- Joghurt- Dressing Hähnchenstreifen</i>	<i>Obst</i>
	A1,#	A1	G	

**Zeitnahe Produktion und kurze Standzeiten garantiert Ihnen eine optimale Versorgung mit allen notwendigen Vitaminen und Mineralstoffen.**

Unsere Speisen werden weitestgehend ohne deklarationspflichtige Zusatz: **Unsere Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht**

**Wir verarbeiten frist Region Tägliche Kontrolle nach HACCP !**

*Wir sind EU zertifiziert !*

*Für kurzfristige Änderungen aufgrund von Lieferengpässen bitten wir um Verständnis.*

## Allergene und Zusatzstoffe

A	Glutenhaltiges Getreide
A1	Weizen
A2	Roggen
A3	Gerste
A4	Hafer
A5	Dinkel
A6	Kamut
B	Krebs-/Schalentiere
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnuss
F	Soja
G	Milch einschließl. Laktose
H	Schalenfrüchte
H1	Mandeln
H2	Haselnüsse
H3	Walnüsse
H4	Cashewnüsse
H5	Pekannüsse
H6	Paranüsse
H7	Pistazien
H8	Macadamianüsse
H9	Queenslandnüsse
I	Sesam
J	Sellerie
K	Schwefeldioxid
L	Senf
M	Weichtiere
N	Lupinen

1	mit Farbstoff (z.B Beta-Karotin oder Zuckercouleur)
2	mit Konservierungsstoff: <b>Nitrit-Pökelsalz</b>
3	mit Konservierungsstoff
4	mit Antioxidantien (Ascorbinsäure)
5	mit Süßstoff
6	mit Säuerungsmittel (Zitronensäure)
7	enthält eine Phenylalaninquelle
8	mit Geschmacksverstärker
9	geschwärzt
0	mit Phosphat
#	Schweinefleisch

Sollten sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, setzten sie sich bitte mit uns in Verbindung.

Trotz großer Sorgfalt kann es nicht zu 100% ausgeschlossen werden, dass geringe Spuren nicht ausgewiesener Allergene in einzelnen Speisen enthalten sind. (Kreuzkontamination)