

Gutshof Menüservice a' la Carte		<b>SPEISENPLAN</b> 08.- 12.03.21		Tel.: 05231-921345 Fax: 05231-921368 E-Mail : kueche-johannettental@lebenshilfe-detmold.de	Küchenleitung: H.Wellie
Die Koch - Profis !					
KW 10	Vollkost - Menü I	Vegetarisch II	Salat + Frischkost-	Dessert	
Montag 8	Buntes Hühnerfricassee Schwarzwurzel/ Pilze/ Karotten Butterreis	Vegetarisch gefüllte Frühlingsrolle Gemüse- Reis Süß Saurer Soße		Fruchtjoghurt	
	A1,	A1		G	
Dienstag 9	Nudeln "Carbonara" Schinken- Käsesauce Tomaten- Maissalat	Zwiebelkuchen Champignonrahm Tomaten- Maissalat	Großer Salat Schinken / Käsestreifen gekochtes Ei Frenchdressing	Krokantpudding	
	A1, G, 2, #	A1	2 #	G	
Mittwoch 10	Spießbraten vom Schwein Zwiebelsauce Wirsinggemüse Kartoffelpüree	Ofenkartoffel Kräuterquark Farmersalat	Salat der Jahreszeit Rote Beete / Apfel / Croutons Hausdressing	Ananasquark	
	A1, #	G	A1	G	
Donnerstag 11	Seelachs im Knuspermantel Remoularde Bunter Kartoffelsalat	Gemüsebratling Remoularde Bunter Kartoffelsalat	Großer Salat Nizza Thunfisch / Ei Bohnen / Zwiebeln	Bananencreme	
	A1,G,D	A1, 3,4	3, 4	G	
Freitag 12	Erseneintopf mit Kasselerwürfel Suppenbrötchen	Milchreis mit Kirschsauce	Großer Salat Käse / Ananas / Walnüsse	Obst	
	#, A1, J	A1, C, G	G		
<b>Zeitnahe Produktion und kurze Standzeiten garantiert Ihnen eine optimale Versorgung mit allen notwendigen Vitaminen und Mineralstoffen.</b>					
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)