

<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>26.- 30.04.21</b>	<b>E-Mail : kueche-johannettental@lebenshilfe-detmold.de</b>	

KW 17	Vollkost - Menü I	Vegetarisch II	Salat + Frischkost-	Dessert
<b>Montag 26</b>	<i>Nudeln "Carbonara" Schinken- Käsesauce Erbsen- Maisgemüse</i>	<i>Nudeln mit vegetarischer Bolognese Erbsen- Maisgemüse</i>		<i>Fruchtjoghurt</i>
	A1,G,2,#	A1,I,J		G
<b>Dienstag 27</b>	<i>Schweineschnitzel Champignonrahm Kartoffelwedges Bohnensalat</i>	<i>Kichererbseneintopf mit Wurzelgemüsen</i>	<i>Großer Salat Schinken / Käsestreifen gekochtes Ei Frenchdressing</i>	<i>Zitronenpudding</i>
	A1,C,#,G	I,J	2,#	G
<b>Mittwoch 28</b>	<i>Hähnchen Hawai mit Ananas und Käse Currysauce / Gemüsereis</i>	<i>Gefüllte Zucchini auf Griechischem Gemüsereis</i>	<i>Großer Salat Fleis hbällchen Cocktailsauce</i>	<i>Wackelpudding Vanillesauce</i>
	A1, G	J, L	#, 3	G
<b>Donnerstag 29</b>	<i>Paniierter Rotbarsch Senfsauce Brokkoli Kartoffelpürree</i>	<i>Haferbratling Senfsauce Brokkoli Kartoffelpürree</i>	<i>Großer Salat Nizza Thunfisch / Ei Bohnen / Zwiebeln</i>	<i>Heidelbeerquark</i>
	A1, G	J, L	3,4,7	G
<b>Freitag 30</b>	<i>Linseneintopf Wiener Würstchen Brötchen</i>	<i>Milchreis mit Pflaumensauce</i>	<i>Großer Salat Käse / Ananas / Walnüsse</i>	<i>Obst</i>
	#, A1, J	G	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)