

Gutshof Menüservice a' la Carte		SPEISENPLAN 03.- 07.05.21		Tel.: 05231-921345 Fax: 05231-921368 E-Mail : kueche-johannettental@lebenshilfe-detmold.de	Küchenleitung: H.Wellie
Die Koch - Profis !					
KW 18	Vollkost - Menü I	Vegetarisch II	Salat + Frischkost-	Dessert	
Montag 3	<i>Königsberger Klopse Kapernsauce Kartoffeln Gurkensalat</i>	<i>Vegetarische Kohlroularde Kapernsauce Kartoffeln Gurkensalat</i>		<i>Fruchtjoghurt</i>	
	A1, G,0,3,4,#	A1		1,4,G	
Dienstag 4	<i>Nudelaufauf mit Rinderhack Karotten und Lauch</i>	<i>Semmelknödel in Champignonsauce Karotten- Lauchgemüse</i>	<i>Großer Salat mit Hähnchenbruststücke Apfelstreifen / Hausdressing</i>	<i>Quarkdessert mit Ananas</i>	
	A1,J	A1, G	3,6	4,G	
Mittwoch 5	<i>Truthahnschnitzel in Ei- Parmesanhülle gebraten Ratatouille-Gemüse Kartoffelpüree</i>	<i>Schupfnudelpfanne mit buntem Linsengemüse</i>	<i>Salatauswahl Rotkohl / Ei / Walnüsse</i>	<i>Schokoladenpudding mit Birnenwürfel</i>	
	A1, G,J	A1,C	3,4	G	
Donnerstag 6	<i>Heringsfilet auf Joghurt- Apfelsauce grüne Bohnen Kartoffelwedges</i>	<i>Rösti mit Blumenkohl und Käse überbacken</i>	<i>Großer Salat mit Fleischbällchen Cocktailsauce</i>	<i>Erdbeer- Joghurtcreme</i>	
	G, 3, 4, 6	G,A1	A1,3,4,#	G,1,3	
Freitag 7	<i>Erseneintopf mit Eisbeinflfleisch Suppenbrötchen</i>	<i>Möhreneintopf mit Ingwer Gnocchi (kleine Kartoffelklöße) Suppenbrötchen</i>	<i>Salat der Jahreszeit mit Beefsteakstreifen Remoulade</i>	<i>Obst</i>	
	J,3,8, #	A1, J	3		
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 !					
<i>Wir sind EU zertifiziert !</i>					
<i>Für kurzfristige Änderungen aufgrund von Lieferengpässen bitten wir um Verständnis.</i>					

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: Nitrit-Pökelsalz
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)