

Gutshof Menüservice a' la Carte		SPEISENPLAN 10.- 14.05.21		Tel.: 05231-921345 Fax: 05231-921368 E-Mail : kueche-johannettental@lebenshilfe-detmold.de	Küchenleitung: H.Wellie
<i>Die Koch - Profis !</i>					
KW 19	Vollkost - Menü I	Vegetarisch II	Salat + Frischkost-	Dessert	
Montag 10	Rostbratwurst Sauerkraut Kartoffelpüree	Pfannkuchen mit Rahmerbsen Kartoffelpüree		Fruchtjoghurt	
	3 A1 G #	A1 G		G	
Dienstag 11	Putengulasch mit Früchten in Currysauce Karottengemüse / Reis	Gefüllte Kartoffeltaschen auf grüner Sauce Karottengemüse	Großer Salat Schinken / Käsestreifen gekochtes Ei Frenchdressing	Haselnuss- pudding	
	A1 J	A1 G	2 #	G	
Mittwoch 12	Tortellini in Käsesauce Tomaten- Maissalat	Zwiebelkuchen Champignonrahm Tomaten- Maissalat	Großer Salat Nizza Thunfisch / Ei Bohnen / Zwiebeln	Karamellpudding	
	A1, G	A1, G		G	
Donnerstag 13	<i>Himmelfahrt</i>				
Freitag 14	Frühlingseintopf mit Fleischklößchen Brötchen	Graupeneintopf mit Gemüsen Brötchen	Großer Salat Käse / Ananas / Walnüsse	Obst	
	# A1 J	A1 J	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: 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)