

<b>Gutshof</b>		<b>SPEISENPLAN</b> 17.- 21.05.21		Tel.: 05231-921345		Küchenleitung:	
<b>Menüservice</b>				Fax: 05231-921368		H.Wellie	
<b>a' la Carte</b>				E-Mail : kueche-johannettental@lebenshilfe-detmold.de			
		<b>Die Koch - Profis !</b>					

KW 20	Vollkost - Menü I	Vegetarisch II	Salat + Frischkost-	Dessert
<b>Montag 17</b>	<i>Gefüllte Paprika Braune Sauce Butterkartoffeln</i>	<i>Champignon- Blätterteigtasche Sellerieragout Butterkartoffeln</i>		<i>Fruchtjoghurt</i>
	A1, #	A1,G		G
<b>Dienstag 18</b>	<i>Saftiges Rindergulasch Butternudeln Möhren- Krautsalat</i>	<i>Tortillas mit Frischkäse- Kräuterfüllung Ratatouillegemüse</i>	<i>Großer Salat Schinken / Käsestreifen gekochtes Ei Frenchdressing</i>	<i>Wackelpudding mit Vanillesauce</i>
	A1, G	A1, G	2, #	G
<b>Mittwoch 19</b>	<i>Quiche Lorraine Hefeteig, Lauch, Speck, Eier,Sauerrahm Tomatensalat</i>	<i>Nudeln mit vegetarischer Bolognese geriebener Käse Tomatensalat</i>	<i>Salat der Jahreszeit Rote Beete / Apfel / Croutons Hausdressing</i>	<i>Pfirsichquark</i>
	A1, #, G	A1, J, G	A1	G
<b>Donnerstag 20</b>	<i>Merlanfilet im Knuspermantel Rahmspinat Kartoffelpüree</i>	<i>Grünkernbratling Rahmspinat Kartoffelpüree</i>	<i>Großer Salat Nizza Thunfisch / Ei Bohnen / Zwiebeln</i>	<i>Vanillepudding mit Schokostreusel</i>
	A1, D, G	A1, C, G		G
<b>Freitag 21</b>	<i>Lippischer Kartoffeleintopf mit Wiener Würstchen Suppenbrötchen</i>	<i>Milchreis mit warmen Kirschen</i>	<i>Großer Salat Käse / Ananas / Walnüsse</i>	<i>Obst</i>
	#, A1, J	A1,C	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, setzen 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)