

Gutshof			<i>Tel.: 05231-921345</i>
Menüservice	6	SPEISENPLAN	<i>Fax: 05231-921368</i>
a' la Carte	Die Koch - Profis !		E-Mail : kueche-johannettental@lebenshilfe-detmold.de

KW 20	Vollkost - Menü I	Vegetarisch II	Salat + Frischkost-	Dessert
Montag	<i>Putenbrustschnitzel dazu Erbsen in Bechamelsoße und Kartoffeln</i>	<i>Vegetarische Lasagne an Bechamelsoße</i>		<i>Fruchtjoghurt</i>
	A,G	A1,G		1,G
Dienstag	<i>Currywurstgulasch(Schwein) mit Kroketten, dazu Gurken - Bohnen-Salat</i>	<i>Vegetarisch Canelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt, Tomatensoße und Gurken -Bohnen-Salat</i>		<i>Haselnusspudding</i>
	A,C,D,#	A, C, G,J		G
Mittwoch	<i>Nudeln Pfanne mit Kaisergemüse an Käse-Lauchsoße</i>	<i>Gemüsestrudel mit Rösti und Käse-Lauchsoße</i>		<i>Quarkspeise mit Wildpreiselbeeren</i>
	A,C,G,2	1,3,A,E,G,E		G
Donnerstag	<i>Schollenfilets Mediteranen-Gemüse und Butterkartoffeln</i>	<i>Gemüsebratling Mexiko Mediteranen-Gemüse und Kartoffeln</i>		<i>Schokoladenpudding</i>
	A1, G ,Fisch	F,G,8		G
Freitag	<i>Serbische Bohnensuppe mit Rauchfleisch und Brötchen</i>	<i>Gemüse-Nudelsuppe mit Brötchen</i>		<i>Obst</i>
	2,#,G,J,A,H	A, C, G,J		

Zeitnahe Produktion und kurze Standzeiten garantiert Ihnen eine optimale Versorgung mit allen notwendigen Vitaminen und Mineralstoffen.

Unsere Speisen werden weitestgehend ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe. **Unsere Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht**

Wir verarbeiten frische Regionaltypische Produkte. 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)