

Gutshof Menüservice a' la Carte		SPEISENPLAN 06.- 11.06.2022		Tel.: 05231-921345 Fax: 05231-921368 E-Mail : kueche-johannettental@lebenshilfe-detmold.de	Küchenleitung: H.Wellie
Die Koch - Profis !		Vollkost - Menü I	Vegetarisch II	Salat + Frischkost-	Dessert
KW 23					
Montag 6	<i>Pfingsten</i>				
Dienstag 7	<i>Fleischklöße in Meerrettichsauce Kaisergemüse Kleine Kartoffeln</i>	<i>Haferbratling Selleriesauce Kaisergemüse Kleine Kartoffeln</i>			<i>Fruchtjoghurt</i>
	Schwein, A1, C, 3	A1, C			G, 1
Mittwoch 8	<i>Gefüllte Maultaschen Kräutersauce Brokkoli</i>	<i>Gemüsestrudel Kräutersauce Brokkoli</i>		<i>Salatauswahl Rotkohl / Ei / Walnüsse</i>	<i>Pistazienpudding</i>
	Vegetarisch, A1, D, C	A1, C, G	3		G
Donnerstag 9	<i>Seelachsfilet in Backteig Tomatensauce Leipziger Allerlei Butterreis</i>	<i>Arme Ritter Tomatensauce Leipziger Allerlei Butterreis</i>		<i>Großer Salat Fleischbällchen Cocktailsauce</i>	<i>Quarkdessert mit Pfirsichwürfel</i>
	Fisch, A1	G	Schwein, 3		G
Freitag 10	<i>Erseneintopf Wiener Würstchen Suppenbrötchen</i>	<i>Möhreneintopf mit Ingwer Gnocchi (kleine Kartoffelklöße) Suppenbrötchen</i>		<i>Großer Salat Hähnchenbruststücke Apfelstreifen / Hausdressing</i>	<i>Obst</i>
	Schwein, 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)