

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 !							
KW 23	Vollkost - Menü I	Vegetarisch II	Salat + Frischkost-	Dessert			
Montag 6	Pfingsten						
Dienstag 7	Fleischklöße in Meerrettichsauce Kaisergemüse Kleine Kartoffeln	Haferbratling Selleriesauce Kaisergemüse Kleine Kartoffeln		Fruchtjoghurt			
	Schwein, A1, C, 3	A1, C		G, 1			
Mittwoch 8	Gefüllte Maultaschen Kräutersauce Brokkoli	Gemüsestrudel Kräutersauce Brokkoli	Salatauswahl Rotkohl / Ei / Walnüsse	Pistazienpudding			
	Vegetarisch, A1, D, C	A1, C, G	3	G			
Donnerstag 9	Seelachsfilet in Backteig Tomatensauce Leipziger Allerlei Butterreis	Arme Ritter Tomatensauce Leipziger Allerlei Butterreis	Großer Salat Fleischbällchen Cocktailsauce	Quarkdessert mit Pfirsichwürfel			
	Fisch, A1	G	Schwein, 3	G			
Freitag 10	Erseneintopf Wiener Würstchen Suppenbrötchen	Möhreneintopf mit Ingwer Gnocchi (kleine Kartoffelklöße) Suppenbrötchen	Großer Salat Hähnchenbruststücke Apfelstreifen / Hausdressing	Obst			
	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 !							
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)