

Gutshof Menüservice a' la Carte		2 Die Koch - Profis !	S P E I S E N P L A N 26.06- 03.07		Tel.: 05231-921345 Fax: 05231-921368 E-Mail : kueche-johannettental@lebenshilfe-detmold.de
KW 27	Vollkost - Menü I	Vegetarisch II		Dessert	
Montag	Wirsingroulade mit Zwiebel- Specksoße und Kartoffeln	Gemüsefrikadelle, dazu Möhren- Rahmgemüse und Kartoffeln		Fruchtjoghurt	
	# (Schwein) ,A,J,L,G,2	E,A1,C,G		1,G	
Dienstag	Nudeln Asia mit Hähnchenbruststreifen und knackigen Gemüse in Süß - Saurer Soße	Schupfnudel Pfanne mit knackigen Gemüse und Soße Petersiliensoße		Vanillepudding	
	A,C,G,F	G,J,C,		G	
Mittwoch	Chili con Carne vom Rind mit Reis	Vegetarisch gefüllte Paprikschote an Tomatensoße und Reis		Quarkspeise mit Wildpreiselbeeren	
	J,F	A,C,F		G	
Donnerstag	Fischflet im Backteig mit Kartoffeln, Remouladensoße und Gurken-Dill Salat	Gemüsepuffer mit Remouladensoße, dazu Gurken - Dill-Salat und Kartoffeln		Schokoladenpudding	
	A,C,G	A,C,G		G	
Freitag	Linseneintopf mit Wiener Wurst und Suppenbrötchen	Möhreneintopf mit Gemüse- Köttbühler und Suppenbrötchen		Obst	
	A,2,8,#(Schwein)L,	A1,I,J			
Zeitnahe Produktion und kurze Standzeiten garantieren Ihnen eine optimale Versorgung mit allen notwendigen Vitaminen und Mineralstoffen.					
Unsere Speisen werden weitestgehend ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe hergestellt !			Unsere Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht		
Wir verarbeiten frische Produkte aus der 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 Zuckercoleur)
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)