

Gutshof Menüservice a' la Carte		<b>SPEISENPLAN</b> 17.08.- 21.08.2020		Tel.: 05231-921345 Fax: 05231-921368 E-Mail : kueche-johannettental@lebenshilfe-detmold.de	Küchenleitung: H.Wellie
<i>Die Koch - Profis !</i>					
KW 34	Vollkost - Menü I	Vegetarisch II	Salat + Frischkost-	Dessert	
<b>Montag 17</b>	<i>Königsberger Kloppse Kapernsauce Kaisergemüse / Reis</i>	<i>Gemüsemaultaschen in Kräutersauce Kaisergemüse</i>		<i>Fruchtjoghurt</i>	
	A1, #	A1		G	
<b>Dienstag 18</b>	<i>Bratwurst Sauerkraut Kartoffelpüree</i>	<i>Gemüsebratling Tomatensauce / Kartoffelpüree Sommersalat</i>	<i>Großer Salat Sateespieße / Ananas Cocktailsauce</i>	<i>Rote Grütze Vanillesauce</i>	
	3,7,8, 0, G #	A1, G	3,6	G	
<b>Mittwoch 19</b>	<i>Rinderhacksteak Thymiansauce Kohlrabigemüse / Kartoffeln</i>	<i>Kichererbsenbällchen Ratatouillegemüse kalte Petersilien- Joghurtsauce</i>	<i>Salat der Jahreszeit Truthahnstreifen / Pfirsich Joghurtdressing</i>	<i>Vanillepudding Schokostreusel</i>	
	A1, G	G	G	G	
<b>Donnerstag 20</b>	<i>Gebratene Scholle Dillsauce , Butterkartoffeln Chinakohlsalat</i>	<i>Nudelaufwurf Tomate / Paprika / Champignons Chinakohlsalat</i>	<i>Griechischer Salat Hirtenkäse / Paprika / Oliven</i>	<i>Karamellpudding</i>	
	A1, G	A1	G	G	
<b>Freitag 21</b>	<i>Erseneintopf Wiener Würstchen Brötchen</i>	<i>Gebackene Sellerie- Hirtentache Rahmspinat</i>		<i>Obst</i>	
	A1, J, #	A1, J		G	
<b>Zeitnahe Produktion und kurze Standzeiten garantiert Ihnen eine optimale Versorgung mit allen notwendigen Vitaminen und Mineralstoffen.</b>					
Unsere Speisen werden weitestgehend ohne deklarationspflichtige Zusatz: <b>Unsere Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht</b>					
<b>Wir verarbeiten frist Region Tägliche Kontrolle nach HACCP !</b>					
<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: <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)