

Gutshof Menüservice a' la Carte		SPEISENPLAN 10. - 14.10.2022		Tel.: 05231-921345 Fax: 05231-921368 E-Mail : kueche-johannettental@lebenshilfe-detmold.de		Küchenleitung: H.Wellie	
Die Koch - Profis !							
KW 41	Vollkost - Menü I	Vegetarisch II	Salat + Frischkost-	Dessert			
Montag 10	<i>Gefüllte Kohlroularde Kümmelsauce Kartoffel- Möhren- Stampf</i>	<i>Dinkelbratling mit Körnern weiße Sauce Kartoffel- Möhren- Stampf</i>		<i>Fruchtjoghurt</i>			
	Schwein, A1	A1,G		G			
Dienstag 11	<i>Frühlinsrolle mit Hähnchenfüllung Süße Chilisauce Asiatischer Gemüsereis</i>	<i>Pfannkuchen mit Spinat- Käsefüllung Ratatouillegemüse</i>		<i>Großer Salat mit Hausgemachter Sülze Remouladensauce</i>			
	A1	G, A1	G,3	G			
Mittwoch 12	<i>Rinderhacksteak Thymiansauce Bohngemüse Kroketten</i>	<i>Ofenkartoffel Kräuterquark Farmersalat</i>		<i>Salat der Jahreszeit Truthahnstreifen / Pfirsich Joghurtdressing</i>			
	A1	G	G, 3	G			
Donnerstag 13	<i>Fisch- Schlemmerfilet Blattspinat Butterkartoffeln</i>	<i>Käsekrusteln Blattspinat Butterkartoffeln</i>		<i>Griechischer Salat Hirtenkäse / Paprika / Oliven</i>			
	G, A1	A1, G	G, 9, 4	G			
Freitag 14	<i>Pichelsteiner Eintopf mit Hühnerfleisch Suppenbrötchen</i>	<i>Tomateneintopf mit Wurzelgemüse Suppenbrötchen</i>		<i>Großer Teufelsalat mit Rindfleischbällchen Zwiebel / Paprika</i>			
	A1	A1	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 frisch 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)