

Gutshof Menüservice a' la Carte		2 <i>Die Koch - Profis !</i>	SPEISENPLAN 07.10- 11.10		Tel.: 05231-921345 Fax: 05231-921368 E-Mail : kueche-johannettental@lebenshilfe-detmold.de
KW 41	Vollkost - Menü I	Vegetarisch II	Salat + Frischkost-	Dessert	
Montag	<i>Wirsingroulade mit Zwiebel-Specksoße und Kartoffeln</i>	<i>Gemüsefrikadelle, dazu Möhren-Rahmgemüse und Kartoffeln</i>		<i>Fruchtjoghurt</i>	
	# (Schwein) ,A,J,L,G,2	E,A1,C,G			1,G
Dienstag	<i>Penne Gorgonzola Pfanne mit Hähnchenbruststreifen und knackigen Gemüse</i>	<i>Schupfnudel Pfanne mit knackigen Gemüse und Soße Petersiliensoße</i>		<i>Vanillepudding</i>	
	A,C,G	G,J,C,			G
Mittwoch	<i>Chili con Carne vom Rind mit Reis</i>	<i>Vegetarisch gefüllte Frühlingsrolle auf Reis -Chinagemüse und Süß-Saurer Soße</i>		<i>Quarkspeise mit Wildpreiselbeeren</i>	
	J,F	A,C,F			G
Donnerstag	<i>Fischflet im Backteig mit Kartoffeln, Remouladensoße und Gurken-Dill Salat</i>	<i>Gemüsepuffer an Rahmsoße, dazu Gurken -Dill-Salat und Kartoffeln</i>		<i>Schokoladenpudding</i>	
	A,C,G	A,C,G			G
Freitag	<i>Linseneintopf mit Wiener Wurst und Suppenbrötchen</i>	<i>Möhreneintopf mit Gemüse-Köttbühler und Suppenbrötchen</i>		<i>Obst</i>	
	A,2,8,#(Schwein)	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 !		
<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)