

Gutshof Menüservice a' la Carte		SPEISENPLAN 17.- 21.10.2019		Tel.: 05231-921345 Fax: 05231-921368 E-Mail : kueche-johannettental@lebenshilfe-detmold.de		Küchenleitung: H.Wellie	
Die Koch - Profis !							
KW 42	Vollkost - Menü I	Vegetarisch II	Salat + Frischkost-	Dessert			
Montag 17	<i>Fleischklöße in Rahmsauce Eurogemüse Kartoffelpüree</i>	<i>Gemüsebratling Eurogemüse Kartoffelpüree</i>		<i>Fruchtjoghurt</i>			
	Schwein, A1	A1,J		G			
Dienstag 18	<i>Chili con Carne vom Rind Reis Karottensalat</i>	<i>Pfannkuchen mit Quarkfüllung Kirschsauce</i>		<i>Großer Salat mit gegrilltem Gemüse Balsamicodressing</i>			
	J	A1,C,G		G			
Mittwoch 19	<i>Piccata vom Hähnchen in Ei-Käsehülle gebraten Gemüse in Tomatensauce Pennnudeln</i>	<i>Tellerrösti mit Blumenkohl und Käse überbacken</i>		<i>Asiatischer Glasnudelsalat mit Hähnchenstreifen</i>			
	A1, G	A1, G		G			
Donnerstag 20	<i>Gebackenes Schollenfilet Zitronensauce Brokkoligemüse Butterkartoffeln</i>	<i>Gemüsestrudel Ingwer-Möhrensauce Eisbergsalat</i>		<i>Großer Salat Fleischbällchen Cocktailsauce</i>			
	Fisch, A1, G	A1	Schwein, 3,	G			
Freitag 21	<i>Schnittbohneintopf mit Rindfleisch Brötchen</i>	<i>Vegetarischer Eintopf mit Eierstich Suppenbrötchen</i>		<i>Salat der Jahreszeit Beefsteakstreifen Remoularde</i>			
	A1, J	A1, J	G				
Zeitnahe Produktion und kurze Standzeiten garantiert Ihnen eine optimale Versorgung mit allen notwendigen Vitaminen und Mineralstoffen.							
Unsere Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht							
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)