

Gutshof			<i>Tel.: 05231-921345</i>
Menüservice	4	SPEISENPLAN	<i>Fax: 05231-921368</i>
a' la Carte	Die Koch - Profis !	21.10- 25.10	E-Mail : kueche-johannettental@lebenshilfe-detmold.de

KW 43	Vollkost - Menü I	Vegetarisch II	Salat + Frischkost-	Dessert
Montag	<i>Big Rip Hähnchen Steak mit Kartoffelpüree Buttermöhrrchen und Bratensoße</i>	<i>Kohlrabi-Käsebratling mit Kartoffelpüree Buttermöhrrchen und Bratensoße</i>		<i>Fruchtjoghurt</i>
	Huhn, A1,G	A1,G,C		G, 1
Dienstag	<i>Schweinegulasch mit Kartoffeln und Butterbohnen</i>	<i>Gemüse Knusperdinos mit Kartoffeln an Butterbohnen und Weißer Soße</i>		<i>Nougat Pudding</i>
	#,A,C,G,2	A1,G,C		G
Mittwoch	<i>Bunter Nudelauflauf mit Feta-Käse und Gouda überbacken mit Tomaten-Basilikum Soße</i>	<i>Vegetarisch gefüllte Maultaschen Champignon Sahnesoße-Gemüse</i>		<i>Joghurt mit Kirschen</i>
	A,C,F,G,J,1	A,C,G,J		G
Donnerstag	<i>Seelachfilet in Knusperpanade, Butterkartoffeln und Rahmspinat</i>	<i>Gratinierte Vegetarische Klöße mit Rahmspinat und Kartoffeln</i>		<i>Quarkcreme Stracciatella</i>
	A,D,G,F	A,G,C		G
Freitag	<i>Hackfleisch (Rind) -Porree-Käsesuppe mit Brötchen</i>	<i>Gemüseeeintopf mit Eierstich und Brötchen</i>		<i>Obst</i>
	G,A1,J	J, A1		

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 frist 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, 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)