

Landgasthof "Im Gärtlein"



Allergene:

			Allergene													
Datum:	Gericht:	Beschreibung:	A-Eier	B-Milch	C-Getreide	D-Erdnüsse	E-Nüsse	F-Sesam	G-Soja	H-Sellerie	I-Senf	J-Fische	K-Krebst.	L-Weicht.	M-Schwefel	N-Lupinen
Montag, 30.09.19	Gericht 1:	Dickes Gemüse mit Salzkartoffeln, Obst		X	WZ											
Dienstag, 01.10.19	Gericht 1:	Cordon Bleu vom Schwein mit Kartoffelsalat und Karottensalat	X	X	WZ						X					
Mittwoch, 02.10.19	Gericht 1:	Paniertes Seelachsfilet mit einer roten Paprikasauce, Reis und Gurkensalat	X	X	WZ											
Donnerstag, 03.10.19	Gericht 1:	kein Essen - Feiertag	X	X	WZ											
Freitag, 04.10.19	Gericht 1:	Nudel-Gemüse-Suppe (klar), Erdbeerpudding	X	X	WZ											

Zusatzstoffe:

			Zusatzstoffe									
Datum:	Gericht:	Beschreibung:	1-Farbst.	2-Kons.	3-Phosphat	4-Geschm.	5-Antiox.	6-Süßung	7-Nitrit	8-geschw.	9-koffein	10-chinin
Montag, 30.09.19	Gericht 1:	Dickes Gemüse mit Salzkartoffeln, Obst										
Dienstag, 01.10.19	Gericht 1:	Cordon Bleu vom Schwein mit Kartoffelsalat und Karottensalat				X	X		X			
Mittwoch, 02.10.19	Gericht 1:	Paniertes Seelachsfilet mit einer roten Paprikasauce, Reis und Gurkensalat										
Donnerstag, 03.10.19	Gericht 1:	kein Essen - Feiertag										
Freitag, 04.10.19	Gericht 1:	Nudel-Gemüse-Suppe (klar), Erdbeerpudding										

Wir sind ein Allergiker freundlicher Betrieb! Unsere Servicekräfte und der Koch informieren Sie gerne über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene. Bei Fragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung. Die Ausführungen dieser Allergieinformation entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen. Die Angaben beziehen sich nur auf Rohstoffe, die laut gültiger Rezeptur enthalten sind. Zur Problematik der Kreuzkontamination von Allergenen teilen wir Ihnen mit, dass wir durch regelmäßige Reinigungsmaßnahmen und Koordinierung des Produktionsablaufes, bestrebt sind, das Risiko einer Verschleppung von potentiell allergenen Stoffen so gering wie möglich zu halten. Allerdings können wir aufgrund unserer Produktvielfalt eine Kreuzkontamination mit den unten genannten Allergenen nicht völlig ausschließen, so dass diese möglicherweise in Spuren enthalten sein können. **Zusatzstoffe sind technologisch notwendig, um Lebensmittel herzustellen!**