Landgasthof "Im Gärtlein"



				Allergene											
Allergene:			A-Eier	B-Milch	C-Getreide	E-Nüsse	F-Sesam	G-Soja	H-Sellerie	l-Senf	J-Fische	K-Krebst.	M-Schwefel	N-Lupinen	
Datun	n:	Gericht:	Beschreibung:	Ą-	<u>-</u>	ے ا		Ĭ,	ပ်	ェ	<u> -</u>	<u> </u>	<u> </u>	įΣ	Ż
Montag,	07.10.19	Gericht 1:	Schaschlikpfanne mit Paprika und Reis, Blattsalat und French Dressing		Х	WZ					X				
Dienstag,	08.10.19	Gericht 1:	Grießklößchensuppe, Pfannkuchen mit Obst und Zimtzucker	Х	Х	WZ									
Mittwoch,	09.10.19	Gericht 1:	Schweinerückensteak mit Tomate und Mozzarella gratiniert, Kartoffelgratin & Gurkensalat	Х	Х	WZ									
Donnerstag,	10.10.19	Gericht 1:	Gedünsteter Seelachs in Senfsauce mit Salzkartoffeln und Marktgemüse		Х	WZ					Х	Х			
Freitag,	11.10.19	Gericht 1:	Bratkartoffeln, Rührei und Bohnen	Х	Х										

				Zusatzstoffe									
Zusatzstoffe:		-Farbst.	2-Kons.	3-Phosphat	4-Geschm.	5-Antiox.	6-Süßung	Vitrit	8-geschw.	9-koffein	10-chinin		
Datum: Gericht:		Gericht:	Beschreibung:	1-1	2-1	3-1	4-(2-/	- 9	<u> -</u>	8	6	10
Montag,	07.10.19	Gericht 1:	Schaschlikpfanne mit Paprika und Reis, Blattsalat und French Dressing										
Dienstag,	08.10.19	Gericht 1:	Grießklößchensuppe, Pfannkuchen mit Obst und Zimtzucker										
Mittwoch,	09.10.19	Gericht 1:	Schweinerückensteak mit Tomate und Mozzarella gratiniert, Kartoffelgratin & Gurkensalat										
Donnerstag,	10.10.19	Gericht 1:	Gedünsteter Seelachs in Senfsauce mit Salzkartoffeln und Marktgemüse						Х				
Freitag,	11.10.19	Gericht 1:	Bratkartoffeln, Rührei und Bohnen										

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!