

# Landgasthof "Im Gärtlein"



## Allergene:

Datum:	Gericht:	Beschreibung:	Allergene												
			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
Montag, 24.06.19	Gericht 1:	Gebackenes Pangasiusfilet mit Kräuterrahm, Nudeln und Gemüse	X	X	WZ						X				
Dienstag, 25.06.19	Gericht 1:	Cordon Bleu vom Schwein mit Kartoffelsalat und Gurkensalat	X	X	WZ										
Mittwoch, 26.06.19	Gericht 1:	Käsecremesuppe mit Karottenwürfel und Apfelkompott		X	WZ										
Donnerstag, 27.06.19	Gericht 1:	Putenmedaillons mit Wedges, Currydip und Blattsalat mit Joghurt-Dressing		X	WZ										
Freitag, 28.06.19	Gericht 1:	Tomatencremesuppe mit Grießklößchen, Pfannkuchen mit gemischtem Obst	X	X	WZ										

## Zusatzstoffe:

Datum:	Gericht:	Beschreibung:	Zusatzstoffe												
			1-Farbst.	2-Kons.	3-Phosphat	4-Geschm.	5-Antiox.	6-Süßung	7-Nitrit	8-geschw.	9-koffein	10-chinin			
Montag, 24.06.19	Gericht 1:	Gebackenes Pangasiusfilet mit Kräuterrahm, Nudeln und Gemüse													
Dienstag, 25.06.19	Gericht 1:	Cordon Bleu vom Schwein mit Kartoffelsalat und Gurkensalat				X	X		X						
Mittwoch, 26.06.19	Gericht 1:	Käsecremesuppe mit Karottenwürfel und Apfelkompott													
Donnerstag, 27.06.19	Gericht 1:	Putenmedaillons mit Wedges, Currydip und Blattsalat mit Joghurt-Dressing						X							
Freitag, 28.06.19	Gericht 1:	Tomatencremesuppe mit Grießklößchen, Pfannkuchen mit gemischtem Obst													

**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!**