

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, 01.07.19	Gericht 1:	Gemüsepfanne mit Paprikasauce, Reis und Gurkensalat	X	X	WZ						X				
Dienstag, 02.07.19	Gericht 1:	Schweinegeschnetzeltes nach Züricher Art, mit Kartoffelröstis und Gurkensalat		X	WZ										
Mittwoch, 03.07.19	Gericht 1:	Seelachs, gedünstet mit Rahmsauce, Karotten und Bandnudeln	X	X	WZ					X					
Donnerstag, 04.07.19	Gericht 1:	Putenbrust, natur gebraten mit Karottengemüse und Salzkartoffeln	X	X	WZ										
Freitag, 05.07.19	Gericht 1:	Kartoffelsuppe mit Croutons, Mascarpone mit Früchten	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, 01.07.19	Gericht 1:	Gemüsepfanne mit Paprikasauce, Reis und Gurkensalat													
Dienstag, 02.07.19	Gericht 1:	Schweinegeschnetzeltes nach Züricher Art, mit Kartoffelröstis und Gurkensalat													
Mittwoch, 03.07.19	Gericht 1:	Seelachs, gedünstet mit Rahmsauce, Karotten und Bandnudeln													
Donnerstag, 04.07.19	Gericht 1:	Putenbrust, natur gebraten mit Karottengemüse und Salzkartoffeln													
Freitag, 05.07.19	Gericht 1:	Kartoffelsuppe mit Croutons, Mascarpone mit Früchten													

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!**