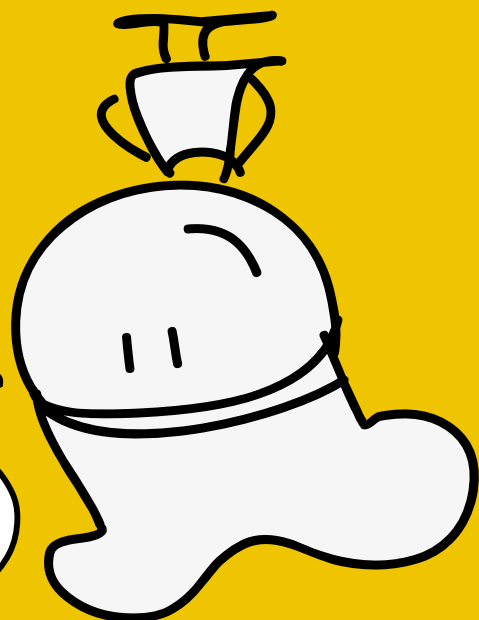


OKTOBER 2024 SPEISEPLAN



**GUTEN
APPETIT!**



DU SO:

WIR: SPASS BEIM KOCHEN – DAS SCHMECKST DU.

Informationen zu Zusatzstoffen

1. mit Farbstoff
 2. mit Konservierungsstoff
 3. mit Antioxidationsmittel
 4. mit Geschmacksverstärker
 5. mit Phosphat
 6. mit Süßungsmittel
 7. mit Stärke
 8. mit Emulgatoren
 9. mit Verdickungs-, Gelier- und Feuchthaltemittel
- Kl: Knoblauch

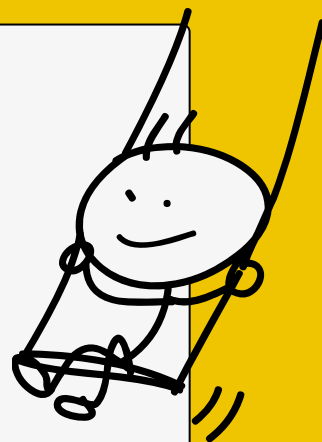
Informationen zu Allergenen

- A) **Gluten**, glutenhaltiges Getreide*
- Aw Weizen
 - Ar Roggen
 - Ag Gerste
 - Ah Hafer
 - Ak Grünkern
 - Ad Dinkel
- B) **Krebstiere***

- C) **Eier***
- D) **Fisch***
- E) **Erdnüsse***
- F) **Soja***
- G) **Milch**, einschließlich Laktose*
- H) **Schalenfrüchte***
- Hm Mandeln
 - Hh Haselnüsse
 - Hw Walnüsse
 - Hp Pistazien
 - He Cashewkerne
 - Ha Paranüsse
 - He Pekanüsse
 - Hi Macadamianüsse

- I) **Sellerie***
- J) **Senf***
- K) **Sesam***
- L) **Lupinen***
- M) **Weichtiere***
- N) **Sulfite** (in einer Konzentration von 10 mg / kg bzw. 10 mg / l)

* sowie daraus hergestellte Erzeugnisse



So kennzeichnen wir unsere Gerichte:

- vegetarische Speise
- enthält Geflügel
- enthält Rind
- enthält Schwein
- enthält Wild
- enthält Fisch, praktisch grätenfrei
- enthält Lamm

Unser Sonderkostangebot

Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung und ständigen Weiterbildung bereiten wir für unsere Kunden Sonderkost nach individuellem Bedarf und Notwendigkeit zu. Diese Sondermenüs bieten wir für alle Allergietypen, Unverträglichkeiten, Stoffwechselerkrankungen und für unsere Kunden aus anderen Kulturkreisen (z.B. kein Schwein, kein Rind usw.) an.

Unsere Sonderkostabteilung erarbeitet nach Bedarf einen monatlichen oder wöchentlichen, speziell auf den Kunden zugeschnittenen Menüplan. Unsere Diätassistentinnen bereiten mit unserer Spezialkost ein täglich frisches und vor allem verträgliches Essen zu. Wir liefern unsere Sonderkost mit Einzellieferschein in Menüschalen mit Namensetikett.

Um die Allergiekost verträglich und sicher herstellen zu können, benötigen wir ein ärztliches Attest.

**SERVICETELEFON
0341. 44 82 110**

HOT Menü GmbH
Landgraben 4
09337 Hohenstein-Ernstthal

zwickau@gfb-catering.com
www.gfb-catering.com

