

SPEISEPLAN Cafeteria 11.30-13.30

09.10.2017 - 15.10.2017

MENÜ A

- Vollkost -

Montag

Kohlrabicreme

Burgunderbraten mit Schnittbohngemüse und Salzkartoffeln
 ,g,

Tagesdessert

Dienstag

Klare Brühe mit Einlage

Geflügelsteak mit Geflügelrahmsoße Reis und Salatbeilage
 g,a1,

Tagesdessert

Mittwoch

Die Speisen auf dem Büffet können Allergene /Zusatzstoffe
 enthalten. Bitte fragen Sie das Personal

Donnerstag

Grießklößchensuppe

Grünkohl Bürgerlich mit geräucherter Mettwurst
 a1,c,2,3,4,

Tagesdessert

Freitag

Gemüsecremesuppe

Lachsfilet mit Kräutersahnesoße, Nudeln und Salatbeilage
 g,i,a1,d,

Tagesdessert

Samstag

Linseneintopf mit Wurst
 2,3,g,a1,

Tagesdessert

Sonntag

5

Die Liste der Zusatzstoffe und Allergene kann jederzeit
 separat eingesehen werden. Bitte wenden Sie sich ans
 Personal. Änderungen des Speiseplans jeder Zeit vorbehalten.

Änderungen vorbehalten

MENÜ B

- Vollkost -

Montag

Kohlrabicreme

gefüllte Tortelinis "Florentiner Art" mit Käse-Spinatsoße und
 Salatbeilage
 a1,g,c,

Tagesdessert

Dienstag

Klare Brühe mit Einlage

Sahneschnitzel mit Pariser Karotten und Majorankartoffeln
 g,a1,3,

Tagesdessert

Mittwoch

Tomatencremesuppe

Büffet all you can Eat

Tagesdessert

Donnerstag

Grießklößchensuppe

Kalbsragout in Sahnesauce mit Spätzle und Apfelmus
 3,a1,c,g,

Tagesdessert

Freitag

Gemüsecremesuppe

Milchreis nach "Großmutter's Art"
 ,i,g,

Tagesdessert

Samstag

Gemüsesuppe mit Kartoffeln und Rindfleisch
 ,a1,i,

Tagesdessert

Sonntag

Hühnersuppe mit Reis

Wildragout mit Waldpilzen, Kartoffeln und Rahmwirsing
 a1,g,c,

Tagesdessert

Zusatzstoffe MHK Bergheim Zentralküche

Auflistung der Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. mit Phosphat
9. mit Süßungsmittel
10. enthält eine Phenylalaninquelle
11. mit Milcheiweiß
12. mit Koffein
13. mit Chinin
14. gentechnisch verändert/aus Gentechnisch veränderten Rohstoffen

! Achtung!

Die Angaben über die Inhaltsstoffe in den Speisen beruhen auf den Informationen der Hersteller und Lieferanten der Rohstoffzutaten. Da bei der Produktion der verschiedenen Speisekomponenten Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden können, können wir nicht dafür garantieren, dass die angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten noch weitere Inhaltsstoffe enthalten sind. Weiterhin ist zu beachten, dass geringfügige Spuren Allergene Stoffe durch die Erzeugung, Transport und Lagerung von uns bezogener Rohstoffe von zuvor auf den selben Produktionsanlagen hergestellten Produkten nicht auszuschließen ist.

Auflistung der Kennzeichnungspflichtigen Allergene

- a. Enthält Glutenhaltige Getreidesorten wie
 - a1. Weizen
 - a2. Roggen
 - a3. Gerste
 - a4. Hafer
 - a5. Dinkel
 - a6. Kamut

- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fisch
- e. Erdnüsse
- f. Soja
- g. Milch (einschließlich Lactose)
- h. Enthält Schalenfrüchte wie
 - h1. Mandeln
 - h2. Haselnüsse
 - h3. Walnüsse
 - h4. Kaschunüsse

- h5. Pekanüsse
- h6. Paranüsse
- h7. Pistazien
- h8. Macadamianüsse
- h9. Queenslandnüsse

- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesam
- l. Schwefeldioxid, Sulfid (ab 10 mg/kg)
- m. Lupinen und -erzeugnisse
- n. Weichtiere

! Achtung!

Die Angaben über die Inhaltsstoffe in den Speisen beruhen auf den Informationen der Hersteller und Lieferanten der Rohstoffzutaten. Da bei der Produktion der verschiedenen Speisekomponenten Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden können, können wir nicht dafür garantieren, dass die angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten noch weitere Inhaltsstoffe enthalten sind. Weiterhin ist zu beachten, dass geringfügige Spuren Allergene Stoffe durch die Erzeugung, Transport und Lagerung von uns bezogener Rohstoffe von zuvor auf den selben Produktionsanlagen hergestellten Produkten nicht auszuschließen ist.