

# SPEISEPLAN CAFETERIA

04.12.2017 -- 10.12.2017

## MENÜ A

- Vollkost -

### Montag

Gemüsebrühe mit Nudeln

Kasselerbraten mit Sauerkraut und Sahnepüree  
 a1,2,3,4,g,

### Tagesdessert

### Dienstag

Blumenkohlcremesuppe

Hähnchenschnitzel "Jäger Art" mit Petersilienkartoffeln und Salatbeilage  
 g,i,a1,2,3,

### Tagesdessert

### Mittwoch

### BUFFET:

Die Speisen auf dem Buffet können Allergene/Zusatzstoffe  
 enthalten. Bitte fragen Sie unser Personal

### Donnerstag

Frühlingsuppe mit Nudeln

Hähnchenbrust Asia in Curryfruchtsauce, Reis und Salat  
 a1,g,9,

### Tagesdessert

### Freitag

Möhren-Ingwersuppe

Hefekloß mit heißen Sauerkirschen und Vanillesauce  
 a1,g,2,

### Tagesdessert

### Samstag

Kartoffelsuppe nach Rheinischer Art mit Wurst  
 1,2,3,g

### Tagesdessert

### Sonntag

1

Die Zutaten-, und Allergenliste kann jederzeit separat  
 eingesehen werden. Bitte fragen Sie das Personal.  
 Änderungen des Speiseplans jederzeit vorbehalten

## MENÜ B

- Vollkost -

### Montag

Gemüsebrühe mit Nudeln

Penne mit Käsesahnesauce, Schinkenwürfel und Salatbeilage  
 a1,g,

### Tagesdessert

### Dienstag

Blumenkohlcremesuppe

Gemüseauflauf mit Kartoffeln und Kräuterquark  
 c,g,i,h,

### Tagesdessert

### Mittwoch

Erbсенcremesuppe

ALL YOU CAN EAT BÜFFET

### Tagesdessert

### Donnerstag

Frühlingsuppe mit Nudeln

Spinatlasagne mit Käsesoße  
 a1,g,

### Tagesdessert

### Freitag

Möhren-Ingwersuppe

Fischschnitte Provenzal, Petersilienkartoffeln und Salatbeilage  
 g,d,

### Tagesdessert

### Samstag

Nudelsuppentopf nach Art des Hauses mit Hühnerfleisch  
 i,g,a1,

### Tagesdessert

### Sonntag

Klare Brühe mit Einlage

Kalbsbraten mit Mischgemüse und Salzkartoffeln  
 ,c,g,a1,g,

### 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.