

SPEISEPLAN CAFETERIA

31.12.2018 - 06.01.2019

| |
|--|
| MENÜ A |
| - Vollkost - |
| Silvester |
| Geschlossen |
| Neujahr 2019 |
| Minestrone |
| Frische Bratwurst mit Rahmkohlrabi und Püree a1,g, |
| Tagesdessert |
| Mittwoch 02.01. |
| Gemüsecremesuppe |
| Buffet all you can Eat In den Speisen des Büffets können Zusatzstoffe oder Allergene enthalten sein. Bitte fragen Sie unser Personal |
| Tagesdessert |
| Donnerstag 03.01. |
| Rinderbrühe mit Eieinlage |
| Hausgemachte Frikadelle mit Erbsen und Möhren, Salzkartoffeln g,i,3,c,1,4,a1, |
| Tagesdessert |
| Freitag 04.01. |
| Kartoffelcremesuppe |
| Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße a1,g,h2, |
| Tagesdessert |
| Samstag 05.01. |
| Grüner Erbseneintopf nach Art des Hauses mit Wurst g,2,3, |
| Tagesdessert |
| Sonntag 06.01. |
| 3 |
| Die Liste der Zusatzstoffe kann separat eingesehen werden. Bitte fragen Sie das Personal. |
| Änderungen vorbehalten |

| |
|--|
| Leichte Kost |
| Silvester |
| Geschlossen |
| Neujahr 2019 |
| Minestrone |
| Frische Bratwurst mit Rahmkohlrabi und Püree a1,g, |
| Tagesdessert |
| Mittwoch |
| Gemüsecremesuppe |
| Buffet all you can Eat In den Speisen des Büffets können Zusatzstoffe oder Allergene enthalten sein. Bitte fragen Sie unser Personal |
| Tagesdessert |
| Donnerstag |
| Rinderbrühe mit Eieinlage |
| Geflügelrahmgulasch mit Nudeln und Salatbeilage c, a1,g, |
| Tagesdessert |
| Freitag |
| Kartoffelcremesuppe |
| Fischfilet mit Sahnesoße Gemüsereis und Salatbeilage d,g,h2, |
| Tagesdessert |
| Samstag |
| Gemüsesuppentopf mit Kartoffeln und Rindfleisch g, |
| Tagesdessert |
| Sonntag |
| Bunte Gemüsebrühe |
| Rinderschmorbraten mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffeln a1,g,i,3, |
| 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.