

SPEISEPLAN CAFETERIA

14.01.-20.01.2019

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

Tomatencremesuppe

Buffet all you can Eat

In den Speisen des Büffets können zusatzstoffe oder Allergene
enthalten sein. Bitte fragen Sie unser Personal

Tagesdessert

Donnerstag

Grießklößchensuppe

Bohngemüse "Bürgerlich" mit geräucherter Mettwurst
a1,c,3,2,4,

Tagesdessert

Freitag

Gemüsecremesuppe

Fischstäbchen mit Remoulade und Hausgemachtem Kartoffelsalat
g,i,a1,d,

Tagesdessert

Samstag

Linseneintopf mit Wurst

a1,2,3,g,

Tagesdessert

Sonntag

5

Die Liste der Zusatzstoffe kann separat eingesehen werden.Bitte fragen Sie
das Personal.

Änderungen vorbehalten

Leichte Kost

Montag

Kohlrabicreme

Vegetarisch gefüllte Tortellinis 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

Buffet all you can Eat

In den Speisen des Büffets können zusatzstoffe oder Allergene
enthalten sein. Bitte fragen Sie unser Personal

Tagesdessert

Donnerstag

Grießklößchensuppe

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

Tagesdessert

Freitag

Gemüsecremesuppe

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

Tagesdessert

Samstag

Gemüsesuppe mit Kartoffeln und Rindfleisch

i,a1,

Tagesdessert

Sonntag

Hühnersuppe mit Einlage

Wildragout mit Waldpilzen , Kartoffeln und Rahmwirsing
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.