

# SPEISEPLAN CAFETERIA

04.02.2019-10.02.2019

## MENÜ A

Vollkost

### Montag

Gemüsecremesuppe

gefüllte Weißkohlroulade mit Bratensoße und Salzkartoffeln  
 g,a1,j,

### Tagesdessert

#### Dienstag

Grießklößchensuppe

Schaschlikragout mit Salzkartoffeln und Salatbeilage  
 g,a1,2,3,c,

### Tagesdessert

#### Mittwoch

Tomatencreme Suppe

Buffet all you can Eat  
 In den Speisen des Buffets können Zusatzstoffe oder Allergene  
 enthalten sein. Bitte fragen Sie unser Personal

### Tagesdessert

#### Donnerstag

Hühnerbrühe mit Reis

Spaghetti Bolognese mit Salat  
 a1,g,i,

### Tagesdessert

#### Freitag

Selleriecremesuppe

gebackenes Fischfilet mit Remouladensoße und hausgemachtem  
 Kartoffelsala  
 i,g,d,a1,j,c,

### Tagesdessert

#### Samstag

Möhren-Weißkohleintopf mit Kartoffeln und Rindfleisch  
 g,

### Tagesdessert

#### Sonntag

2

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

Änderungen vorbehalten

## Leichte Kost

### Montag

Gemüsecremesuppe

Vegetarische Gnocchis mit Gemüsekräutersoße und Salatbeilage  
 ,g,i,c,

### Tagesdessert

#### Dienstag

Grießklößchensuppe

Gemüse Reispfanne mit Tomatensoße und Hähnchenbrust  
 c,a1,g,h1,

### Tagesdessert

#### Mittwoch

Tomatencreme Suppe

Buffet all you can Eat  
 In den Speisen des Buffets können Zusatzstoffe oder Allergene  
 enthalten sein. Bitte fragen Sie unser Personal

### Tagesdessert

#### Donnerstag

Hühnerbrühe mit Reis

Geflügelbratwurstschnecke mit Blumenkohl und Salzkartoffeln  
 g,j,9,i,j,a1,2,8,

### Tagesdessert

#### Freitag

Selleriecremesuppe

Rührei mit Rahmspinat und Püree,  
 i,c,g,

### Tagesdessert

#### Samstag

Bunte Gemüsesuppe mit Reis und Hühnerfleisch  
 i,g,

### Tagesdessert

#### Sonntag

Schweinefiletgeschneitztes mit Kaisergemüse, Hollandaise und  
 Eierspätzle  
 g,a1,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.