

SPEISEPLAN CAFETERIA

16.03.2020 - 22.03.2020

MENÜ A

- Vollkost -

Montag

Kohlrabicreme

Schweineröllchen in Tomatenrahmsoße ,Brokkoli und Salzkartoffeln
j,a1,g,2,

Tagesdessert

Dienstag

Gulaschcremesuppe

Hähnchenkeule mit Salbeisoße, Mischgemüse und Cnocchis
c,g,

Tagesdessert

Mittwoch

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

Donnerstag

Steckrübencremesuppe

Zigeunerwurst mit Mischgemüse und Butterreis

Tagesdessert

Freitag

Gemüsecremesuppe

Seelachsfilet mit Dijonsenfsoße , Salzkartoffeln und Salat
d,j,g,2,

Tagesdessert

Samstag

Westfälischer Erbseneintopf mit Wurst
i,g,2,3,

Tagesdessert

Sonntag

6

Die Liste der Zusatzstoffe und Allergene kann jederzeit
separat eingesehen werden. Änderungen des Speiseplans
vorbehalten.

Änderungen vorbehalten

MENÜ B

- Vollkost -

Montag

Kohlrabicreme

gekochtes Rindfleisch mit Kräutersoße, Rote Bete und Salzkartoffeln
i,g,

Tagesdessert

Dienstag

Gulaschcremesuppe

Schweinenackenbraten mit Malzsoße,Kartoffeln und Salatbeilage
g,i,a,2,3,

Tagesdessert

Mittwoch

Minestrone

All you can eat!!!

Tagesdessert

Donnerstag

Steckrübencremesuppe

Makaroniauflauf mit Rindfleisch und Salat

Tagesdessert

Freitag

Gemüsecremesuppe

gefüllter Pfannkuchen mit Vanillesoße
d,j,g,2,

Tagesdessert

Samstag

Pichelsteiner Gemüseintopf mit Kartoffeln und Rindfleisch
i,g,

Tagesdessert

Sonntag

Klare Ochsenschwanzsuppe

Sauerbraten mit Rotkohl und Klöße
3,i,h,2,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.