

SPEISEPLAN CAFETERIA

06.05.2019 - 12.05.2019

MENÜ A

- Vollkost -

Montag

Champignoncremesuppe

Rinderbrust mit Meerrettichsauce ,Salzkartoffeln und Rote Bete
 a1,g,3,

Tagesdessert

Dienstag

Minestrone

Putenschnitzel mit Zigeunersoße Salzkartoffeln und Salatbeilage
 a1,j,c,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

Hausgemachte Frikadelle mit Erbsen und Möhren, Salzkartoffeln
 g,i,3,c,1,4,a1,

Tagesdessert

Freitag

Kartoffelcremesuppe

Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße
 a1,g,h2,

Tagesdessert

Samstag

Grüner Erbseneintopf nach Art des Hauses mit Wurst
 g,2,3,

Tagesdessert

Sonntag

3

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

Änderungen vorbehalten

Leichte Kost

Montag

Champignoncremesuppe

Gemüse Nudelpfanne mit Tomatensoße
 g,3,

Tagesdessert

Dienstag

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.