

SPEISEPLAN CAFETERIA

03.06. -- 09.06.2019

MENÜ A

- Vollkost -

Montag

Erbsencremesuppe

Kasselerbraten vom Nacken mit Sauerkraut und Sahnepüree
 ,g,2,4,3

Tagesdessert

Dienstag

Gemüsebrühe mit Nudeln

Hähnchenschnitzel "Jäger Art" mit Petersilienkartoffeln und
 Salatbeilage
 a1 , g,2,3,

Tagesdessert

Mittwoch

Tagessuppe

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

Tagesdessert

Donnerstag

Frühlingssuppe, Nudeln

Gyrospfanne ,Tzaziki, Reis, und Krautsalat
 a1,g,9,

Tagesdessert

Freitag

Möhren-Ingwersuppe

Hefekloß mit Sauerkirschen gefüllt und Vanillesauce
 a1,g,2,

Tagesdessert

Samstag

Kartoffelsuppe nach Rheinischer Art mit Wurst
 1,2,3,g,

Tagesdessert

Sonntag

1

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

Leichte Kost

Montag

Erbsencremesuppe

Penne mit Käsesahnesauce mit Schinkenstreifen und Salatbeilage
 a1,g,9,

Tagesdessert

Dienstag

Gemüsebrühe mit Nudeln

Gemüseauflauf mit Kräuterquark und Kartoffeln
 c,g,i,

Tagesdessert

Mittwoch

Blumenkohlcreme Suppe

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

Tagesdessert

Donnerstag

Frühlingssuppe, Nudeln

Spinatlasagne mit Käsesoße
 a1,g,

Tagesdessert

Freitag

Möhren-Ingwersuppe

Fischschnitte mit Tomatensoße Petersilienkartoffeln und Salatbeilage
 g,d,

Tagesdessert

Samstag

Nudelsuppentopf nach Art des Hauses mit Hühnerfleisch
 g,a1,

Tagesdessert

Sonntag

Brühe mit Einlage

Kalbsbraten mit Mischgemüse und Salzkartoffeln
 g,a1,

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.