

SPEISEPLAN CAFETERIA

26.11.--02.12.

MENÜ A

- Vollkost -

Montag

Curry-creme Süsspchen

Ungarischer Gulasch mit Paprika, Nudeln und Apfelmus
 g,a1,3,

Tagesdessert

Dienstag

Nudelsuppe

Mini Haxen in Malzbiersoße mit Spitzkohl und Klöße
 g,i,3,

Tagesdessert

Mittwoch

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

Tagesdessert

Donnerstag

Gemüsebrühe mit Einlage

Kotelett mit Karotten ,Hollandaise und Kartoffel
 i,g,a1,c,

Tagesdessert

Freitag

Waldorfsüsspchen (Apfel, Sellerie)

Heringsstipp "Hausfrauen Art" mit Äpfel, Gurken und Zwiebeln dazu
 Salzkartoffeln
 a1,2,3,g,d,h2

Tagesdessert

Samstag

Altrheinische Kartoffelsuppe mit Wurst
 g,2,3,

Tagesdessert

Sonntag

4

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

Änderungen vorbehalten

Leichte Kost

Montag

Curry-creme Süsspchen

Putenrollbraten mit Zucchini in Estragonsoße und Püree
 a1,g,

Tagesdessert

Dienstag

Nudelsuppe

Lasagne mit Rinderhack und Salatbeilage
 c,a1,g,

Tagesdessert

Mittwoch

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

Tagesdessert

Donnerstag

Gemüsebrühe mit Einlage

Hähnchenbrust "Hawaii" mit Rahmsoße ,Nudeln und Salatbeilage
 a1,g,i,9,

Tagesdessert

Freitag

Waldorfsüsspchen (Apfel, Sellerie)

Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln
 ,h2,g,c,

Tagesdessert

Samstag

Bunter Nudelsuppentopf mit Hühnerfleisch
 i,g,a1,

Tagesdessert

Sonntag

Frühlingssuppe

Rinderroulade mit Rotkohl und Butterspätzle
 2,3,j,i,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.