

# AUSWAHL

## ABENDESSEN



Rheinland Klinikum  
Catering

### BROT



Graubrot, Mehrkornbrot,  
Weißbrot, Vollkornbrot,  
Stuten, Zwieback, Knäckebrot

### Streichfett

Butter, Halbfettmargarine

### Aufstriche

rote, gelbe Konfitüre,  
Quark, Honig,  
Nuss-Nougat-Creme,  
Veganer Aufstrich

### BROTBELAG

#### Wurst

Kochschinken,  
Schinkenwurst, roher Schinken,  
Putenbrust, Geflügelsalami,  
Leberwurst, Geflügelleberwurst

#### Käse

Gouda 48% Fett i.Tr. und 30% Fett i.Tr.  
Frischkäse Natur, fettarm

### SUPPEN

Milchsuppe,  
Boullion mit/ohne Einlage,  
Blumenkohl-, Brokkoli-,  
Tomatensuppe



### GETRÄNKE

Kaffee, Kaffee entkoffeiniert

Kaffeesahne, Zucker, Süßstoff

#### Tee

Schwarz, Grün, Kamille,  
Kräuter, Früchte,  
Pfefferminz



### ABENDBEILAGE

Frucht-, Naturjoghurt

Frischobst, Kompott

Tomate, Blattsalat,  
Gewürzgurke, frische Gurke





## Zusatzstoffe und Allergene

### Abend

#### Brot

Graubrot **18a,d,f,23**, Mehrkornbrot **18a,d,f,23,28**, Weißbrot  
18a,d,24, Vollkornbrot **18a,d,f**, Stuten **18a,20,23,24**, Zwieback  
**18a,e,23,24**, Knäckebrötchen **18a,d,24,28**

#### Streichfett

Butter **24**, Halbfettmargarinen **4**

#### Aufstriche

rote, gelbe Konfitüre

Quark **24**, Honig

Nuss-Nougat-Creme **23,24,25a**

Veganer Aufstrich

#### Brotbelag

##### Wurst

Schinkenwurst **1,2,16**, Kochschinken **1,2,16 2,16**,

roher Schinken **2,16**

Putenbrust **1,2,16**, Geflügelsalami **1,2,16**,

Leberwurst **1,2,3,16,24**, Geflügelleberwurst **1,2,3,16,24**

##### Käse

Gouda 48% Fett i.Tr. **24**, Gouda 30% Fett i.Tr. **24**

Frischkäse Natur **24**, Frischkäse Natur fettarm **24**

##### Suppen

Blumenkohlcremesuppe, Brokkolicremesuppe, Tomatensuppe

Klare Rinderbouillon, Hühnerbouillon mit Einlage **26**

Milchsuppe **23,24**

##### Getränke

Kaffee, Kaffee entkoffeiniert

Kaffeesahne **24**, Zucker, Süßstoff **5**

##### Tee

#### Abendbeilage

Frucht-, Naturjoghurt **24**

Frischobst, Kompott **2**

Tomate, Blattsalat,

Gewürzgurke **1,5**, frische Gurke

#### Legende der Zusatzstoffe und Allergene:

1 = mit Konservierungsstoff

2 = mit Antioxidationsmittel

3 = mit Geschmacksverstärker

4 = mit Farbstoff

5 = mit Süßungsmittel(n)

10 = geschwefelt (Gehalt v. >10mg/kg o. 10mg/l Schwefeldioxid)

11 = geschwärzt

12 = mit Phosphat

16 = mit Nitrit, Nitrat, Nitrit-Pökelsalz

18 = Glutenh. Getreide und daraus hergestellte Produkte

18a Weizen, 18b Dinkel, 18c Khorasan-Weizen,

18d Roggen, 18e Gerste, 18f Hafer

19 = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

20 = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse

21 = Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse

22 = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse

23 = Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse

24 = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose)

25 = Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse

25a Haselnüsse, 25b Walnüsse, 25c Kaschunüsse, 25d Pakannüsse,  
25e Paranüsse, 25f Macadamia-Queenslandnüsse, 25g Pistazien, 25h  
Mandeln

26 = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse

27 = Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse

28 = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse

29 = Schwefeldioxid u. Sulfit in Konzentration von mehr als 10mg/kg o.  
10 mg/l enthalten

30 = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse

31 = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

**Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend.**

**Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten, sowie  
technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner  
Produkte können nicht ausgeschlossen werden.**