

# AUSWAHL FRÜHSTÜCK



Rheinland Klinikum  
Catering

## BROT



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

### **zusätzlich Sonntags:**

Weizen-, Körnerbrötchen

## Cerealien

Müsli mit Milch

## Streichfett

Butter, Halbfettmargarine

## BROTBELAG

### Wurst

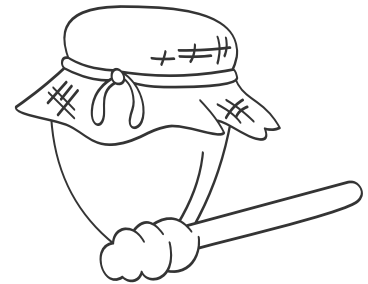
Schinkenwurst,  
Kochschinken, roher Schinken,  
Putenbrust, Geflügelsalami,  
Leberwurst, Geflügelleberwurst

### Käse

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

## Aufstriche

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



## GETRÄNKE

Kaffee, Kaffee entkoffeiniert

Kaffeesahne, Zucker, Süßstoff

### Tee

Schwarz, Grün, Kamille,  
Kräuter, Früchte, Hagebutte,  
Pfefferminz, Fenchel



## SUPPEN

Milchsuppe,  
Bouillon ohne Einlage,  
Blumenkohl-, Brokkoli-,  
Tomatensuppe

## BEILAGE

Frucht-, Naturjoghurt

Frischobst, Kompott



## Zusatzstoffe und Allergene

### Frühstück

#### Brot

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

Weizenbrötchen **18a,24**, Mehrkornbrötchen **18a,f,24,28**

#### Cerealien

Vollkornmüsli mit Rosinen **18a,b,d,e,f,24,29**  
Milch **24**

#### Streichfett

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

#### Brotbelag

##### Wurst

Schinkenwurst **1,2,16**, Kochschinken **1,2,16**  
roher Schinken **1,2,16**  
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**,  
Streichkäse **24**

##### Aufstriche

rote, gelbe Konfitüre  
Quark **24**, Honig  
Nuss-Nougat-Creme **23,24,25a**  
Veganer Aufstrich

##### Getränke

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

##### Suppen

Blumenkohlcremesuppe, Brokkolicremesuppe, Tomatensuppe  
Rinderbouillon ohne Einlage  
Milchsuppe **23,24**

##### Beilage

### 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 (Weizenart), 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. Sulfid 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.**