

AUSWAHL FRÜHSTÜCK



Rheinland Klinikum
Catering



BROT

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

zusätzlich Sonntags:

Weizen-, Körnerbrötchen

Cerealien

Müsli mit Milch

Streichfett

Butter, Halbfettmargarine

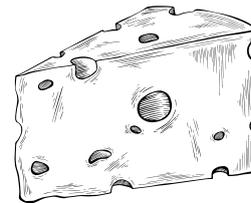
BROTBELAG

Wurst

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

Käse

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



Aufstriche

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

GETRÄNKE

Kaffee, Kaffee entkoffeiniert

Kaffeesahne, Zucker, Süßstoff

Tee

Schwarz, Grün, Kamille,
Kräuter, Früchte,
Pfefferminz



SUPPEN

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

BEILAGE

Frucht-, Naturjoghurt

Frischobst, Kompott



Zusatzstoffe und Allergene

Frühstück

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, Knäckebrot **18a,d,24,28**

Weizenbrötchen **18a,d,e,24**, Mehrkornbrötchen **18a,d,e,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 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**

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
Klare Rinderbouillon, Hühnerbouillon mit Einlage **26**
Milchsuppe **23,24**

Beilage

Frucht-, Naturjoghurt **24**

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. 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.**