

AUSWAHL

MITTAG




Rheinland Klinikum
Catering

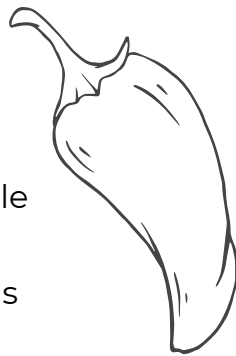
Sie haben täglich die Auswahl
aus folgenden Gerichten

EINTOPF

Erseneintopf, mit Wienerle

Hühnersuppeneintopf, Reis

Kartoffel-Gemüse-Eintopf 



SÜSS

Grießbrei, Zimt Zucker
oder Pflaumenkompott

Pfannkuchen, Zimt Zucker
oder Apfelmus



VEGETARISCH

Gemüse-Reispfanne 

Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf,
helle Soße

Nudeln, Gemüse-Tomatensoße 

Omelette, Kartoffelpüree,
Rahmspinat

orientalisches Zucchini-
Kichererbsen-Curry, Reis 

 vegan

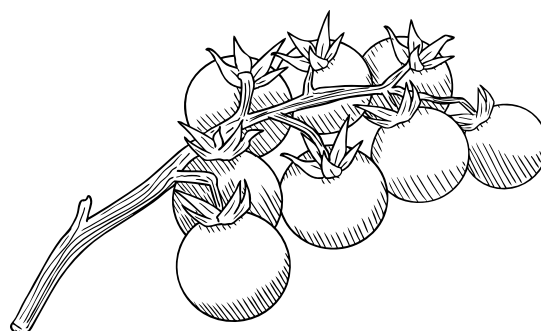
FLEISCH

Hühnerfrikassee, Reis

Hähnchenbrust, Soße,
Wurzelgemüse, Kartoffeln

Frikadelle, Soße, Kartoffeln,
Erbsen-Möhren-Gemüse

Pasta Bolognese vom Rind,
geriebener Hartkäse





Zusatzstoffe und Allergene

Mittag (bezogen auf die Warmkomponente)

Hauptspeisen

Erbseneintopf, Wienerle **1, 2, 12, 26, 29**

Hühnersuppeneintopf, Reis **26**

Kartoffel-Gemüse-Eintopf **10, 29**

Grießbrei **18a, 24**

Pfannkuchen **18a, 20, 24**

Gemüse-Reispfanne

Kartoffel-Blumenkohlaufauf, helle Soße **20, 24**

Nudeln, Gemüse-Tomatensoße **18a**

Omelette, Kartoffelpüree, Rahmspinat **2, 18a, 20, 24**

orientalisches-Zucchini-Kichererbsen Curry, Reis **26, 27**

Hühnerfrikassee, Reis **4, 24**

Hähnchenbrust, Soße, Wurzelgemüse, Kartoffeln

Frikadelle, Soße, Kartoffeln, Erbsen-Möhren-Gemüse
18a, 20, 27

Pasta Bolognese vom Rind **18a, 26**

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. 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**