

AUSWAHL

MITTAG



Rheinland Klinikum
Catering

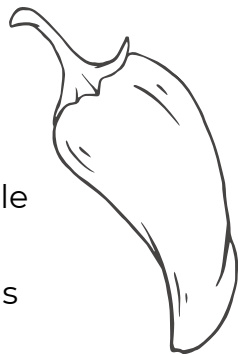
Sie haben täglich die Auswahl
aus folgenden Gerichten

EINTOPF

Erbseneintopf, 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

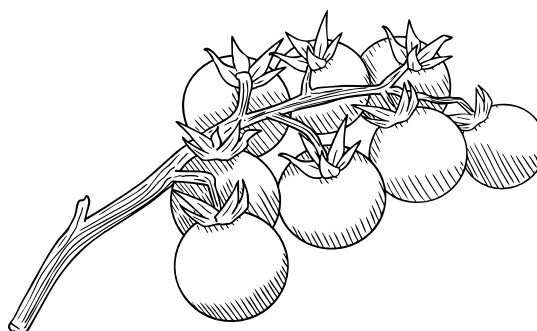
FLEISCH

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 **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, 26

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, 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**