

# MEISTER *Küche*

...frisch auf den Tisch

Menüservice „Essen auf Rädern“ Lieferservice von Montag bis Freitag

Wünschen Sie auch ein Menü am Wochenende, dann kreuzen Sie es bitte mit an. Ihre Wochenend-Menüs werden Ihnen am Freitag ins Haus geliefert.

**Telefonische Beratung: Mo-Fr von 10 Uhr bis 14 Uhr**

**Tel.: 0201 8675170 oder Mobil: 0151 44903191**

## Seniorenverpflegung / Schulverpflegung / Kindergartenverpflegung

*Speiseplan vom 16.09.24 bis 20.09.24*

### Montag, 16.09.24

- |                          |  |            |       |
|--------------------------|--|------------|-------|
| <input type="checkbox"/> | Wirsingintopf mit Hacksteak                          | F,8        | 9,00€ |
| <input type="checkbox"/> | Pustaschnitzel mit Pfannenkartoffeln und Bohnensalat | 8          | 9,50€ |
| <input type="checkbox"/> | Zwei Currywürstchen in fruchtiger Sauce und Brötchen | 2,6,8,A1,B | 9,00€ |

### Dienstag, 17.09.24

- |                          |  |     |       |
|--------------------------|--|-----|-------|
| <input type="checkbox"/> | Pahnhas Berliner Art mit Zwiebeln Äpfeln, Püree und Apfelmus | 8   | 9,50€ |
| <input type="checkbox"/> | Asiapfanne mit Schweinegeschnetzeltem, Reis und Dessert      | 8   | 9,50€ |
| <input type="checkbox"/> | Milchreis mit heißen Kirschen                                | F,8 | 9,00€ |

### Mittwoch, 18.09.24

- |                          |  |       |       |
|--------------------------|--|-------|-------|
| <input type="checkbox"/> | Chinakohleintopf mit Hackfleischeinlage vom Rind                 | F,8,5 | 9,00€ |
| <input type="checkbox"/> | Gefüllte rote Paprikaschote in Tomatensauce mit Reis und Dessert | F,8   | 9,50€ |
| <input type="checkbox"/> | Bauernsülze mit Bratkartoffeln Remoulade und Gewürzgurke         | F,5   | 9,00€ |

### Donnerstag, 19.09.24

- |                          |   |        |        |
|--------------------------|---|--------|--------|
| <input type="checkbox"/> | Spitzkohleintopf mit Schinkenmettwurst                      | F      | 9,00€  |
| <input type="checkbox"/> | Sauerbraten in Sauce mit Apfelrotkohl Klößen und Dessert    | A1,B,8 | 10,90€ |
| <input type="checkbox"/> | Hausgemachte Frikadelle auf Apfelrotkohl und Kartoffelpüree | F,8    | 9,50€  |

### Freitag, 20.09.24

- |                          |  |     |        |
|--------------------------|--|-----|--------|
| <input type="checkbox"/> | Berliner Kartoffelsuppe mit Wienerwürstchen                          | F,6 | 7,50€  |
| <input type="checkbox"/> | Fischfilet unpaniert im Backteig mit Asiasauce Reis und grünem Salat | F,8 | 10,50€ |

### Samstag, 21.09.24

- |                          |   |     |       |
|--------------------------|---|-----|-------|
| <input type="checkbox"/> | Berliner Kartoffelsuppe mit Wienerwürstchen | F,6 | 7,50€ |
|--------------------------|---|-----|-------|

### Sonntag, 22.09.24

- |                          |  |     |        |
|--------------------------|--|-----|--------|
| <input type="checkbox"/> | Schweinerückenbraten mit Buttergemüse Kartoffeln und Dessert | F,8 | 10,90€ |
|--------------------------|--|-----|--------|

Bitte tragen Sie hier Ihre Adresse ein:

Name: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_

**Bitte wenden**



# Zertifikat

Zur Sicherung der Produktqualität und der Hygiene werden von uns seit September 2017 in der

**Meisterküche Reichard  
Frintroper Str. 335  
45359 Essen**

- jährlich Produktproben mikrobiologisch untersucht und
- jährlich mikrobiologische Kontrollen der Reinigung durchgeführt.

**Ergebnisse im Jahr 2021:**

Produktproben	Reinigungs-/Desinfektionsleistung
<b>gute bis sehr gute Ergebnisse</b>	<b>gute bis sehr gute Ergebnisse</b>

Die Meisterküche Reichard führt betriebliche Eigenkontrollen, wie Voreinkaufsprüfungen, Temperaturmessungen und Reinigungscontrollen nach den Grundsätzen des HACCP-Konzeptes gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene ordnungsgemäß durch.

Die Mitarbeiter der Meisterküche Reichard werden von uns gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Anhang II Kapitel XII in Fragen der Lebensmittelhygiene und gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz regelmäßig geschult.

Neukirchen-Vluyn, im Juli 2021

Dr. Georg Berns

## Verzeichnis der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene in Speisen

Zur Kennzeichnung auf Speisekarten und / oder offiziellen Aushängen

Nummer in Speisekarte	Zusatzstoff und verwendete Zutat
1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	mit Phosphat
7	mit Süßungsmittel(n)
8	mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)
9	mit Milcheiweiß
<b>Buchstabe in Speisekarte</b>	<b>Allergen</b>
A	enthält Gluten: A1=Weizen A2=Roggen A3=Gerste A4=Hafer
B	enthält Ei
C	enthält Fisch
D	enthält Erdnuss
E	enthält Soja
F	enthält Milch/ Laktose
G	enthält Schalenfrucht: G1=Mandeln G2= Haselnuss G3=Walnuss G4=Kaschunuss G5=Pecanuss G6=Paranuss G7=Pistazie G8=Macadamianuss G9=Queenlandnuss
H	enthält Sellerie
I	enthält Senf