

# 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 von 10 Uhr bis 14 Uhr**  
**Tel.: 0201 8675170 oder Mobil: 0151 44903191**

## Seniorenverpflegung / Schulverpflegung / Kindergartenverpflegung

*Speiseplan vom 18.03.24 bis 24.03.24*

### Montag, 18.03.24

- |   |       |       |
|---|-------|-------|
| <input type="checkbox"/> Makkaroni auf Hackfleischrahmsauce und Salat | A1.,F | 9,00€ |
| <input type="checkbox"/> Bratwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree  | F,8   | 9,50€ |
| <input type="checkbox"/> Hähnchen-Cordon-Bleu mit Brokkoli und Püree  | F,8   | 9,50€ |

### Dienstag, 19.03.24

- |   |          |       |
|---|----------|-------|
| <input type="checkbox"/> Möhreeneintopf mit Frikadelle                              | F,8,A1,B | 9,00€ |
| <input type="checkbox"/> Hähnchengeschnetzeltes in Curryfrüchtesauce mit Butterreis | F,8      | 9,50€ |
| <input type="checkbox"/> Italienischer Makkaroniaufauf in Tomatensoße mit Käse      | A1,B,8,F | 9,00€ |

### Mittwoch, 20.03.24

- |  |          |       |
|--|----------|-------|
| <input type="checkbox"/> Sauerkrauteintopf mit Rauchfleischeinlage                                 | F,8,5    | 9,00€ |
| <input type="checkbox"/> Hamburger Bratenschnitte, Zwiebeln, Spiegelei in Sauce und Bratkartoffeln | 5,8      | 9,90€ |
| <input type="checkbox"/> Drei Apfelpfannkuchen mit Apfelmus  | A1,B,F,8 | 9,00€ |

### Donnerstag, 21.03.24

- |   |          |        |
|---|----------|--------|
| <input type="checkbox"/> Kohlrabieintopf mit Kasslerwürfel                | F,8,5    | 9,00€  |
| <input type="checkbox"/> Nackenbraten in Sauce mit Kartoffeln und Dessert | F,8      | 10,50€ |
| <input type="checkbox"/> Hähnchenschnitzel mit Kartoffeln und Salat       | A1,B,F,8 | 9,50€  |

### Freitag, 22.03.24

- |  |          |        |
|--|----------|--------|
| <input type="checkbox"/> Süßkartoffel-Cremesuppe                                   | 4,5,6    | 7,50€  |
| <input type="checkbox"/> Schollenfilet gebraten mit Dillkartoffeln und Gurkensalat | A1,B,F,8 | 10,50€ |

### Samstag, 23.03.24

- |  |       |       |
|--|-------|-------|
| <input type="checkbox"/> Süßkartoffel-Cremesuppe | 4,5,6 | 7,50€ |
|--|-------|-------|

### Sonntag, 24.03.24

- |   |     |        |
|---|-----|--------|
| <input type="checkbox"/> Nackenbraten in Sauce mit Kartoffeln und Dessert | F,8 | 10,50€ |
|---|-----|--------|

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 Wisenreinigungsprüfungen, Temperaturmessungen und Reinigungskontrollen 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*

Dr. Georg Berns

Dr. Berns Laboratorium GmbH & Co. KG  
Bendichenerweg 36  
47509 Neukirchen-Vluyn  
Tel. 02845/9845-0  
Fax 02845/9845-109  
E-Mail: info@drberns.de  
www: www.drberns.de

Dieses Zertifikat ist ein Jahr gültig.  
Die oben aufgeführten Analysen werden in unserem nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005 akkreditierten Laboratorium durchgeführt.

## 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=Queenslandnuss
H	enthält Sellerie
I	enthält Senf