

Allergie- und Sonderkostplan

Falls Ihr Kind an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leidet, welche hier nicht aufgeführt wird, setzen Sie sich bitte mit unserer Küchenleitung in Verbindung. Wir erarbeiten dann mit Ihnen eine individuelle Speisenfolge.

Bergmann's Menü- & Partyservice
Ringstraße 4, 06369 Köthen OT Löbnitz

20. Kalenderwoche	Lactoseintoleranz A1 	Glutenfrei A3 	Eifrei A4 	Nüsse/Schalenfr. A5 	vegetarisch A9 	ohne_Schwein A10 
Mo, 12.05.25	Nudelsuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleisch, dazu ein Dessert Info: kein Dessert, dafür Obst BE (-, h, m)	Bauernroulade, Soße, Butterbohnen und Salzkartoffeln Info: mit Hähnchenbrust natur, mit glutenfreier Soße, Butterbohnen ohne Mehl BE (-, a, h, i)	Nudelsuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleisch, dazu ein Dessert Info: - BE (-, f, h, m)	Nudelsuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleisch, dazu ein Dessert Info: kein Dessert, dafür Obst BE (-, f, h, m)	Veg. Nasi-Goreng (Langkornreis, Quorn und asiat. Gemüse), dazu Obst BE (-, a, e, m)	Nudelsuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleisch, dazu ein Dessert BE (-, f, h, m)
Di, 13.05.25	Kochklops in Kapernsoße und Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat Info: Kapernsoße ohne Butter und Sahne BE (3, a, h, m, o, p, q, s)	Kochklops in Kapernsoße und Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat Info: Kochklopse ohne Semmelmehl, Kapernsoße mit Reismehl BE (3, a, f, h, s)	Kochklops in Kapernsoße und Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat Info: Kochklopse ohne Ei BE (3, f, h, m, o, p, q, s)	Kochklops in Kapernsoße und Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat Info: - BE (3, a, f, h, m, o, p, q, s)	Broccoli-Nuggets, Tomatensoße und Vollkorn-Nudeln BE (-, a, e, f, g, h, i, k, m, p)	Hähnchenbrust „natur“, Soße, Bio-Möhrengemüse und Kartoffelpüree BE (3, a, f, h, i, m, o, p, q)
Mi, 14.05.25	Rührei mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln Info: Blumenkohlgemüse ohne Butter BE (-, a, m)	Rührei mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln Info: Blumenkohlgemüse mit Reismehl BE (-, a, f)	Grießbrei mit Fruchtemus Info: - BE (1, e, f, m, o, p, q)	Rührei mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln Info: - BE (-, a, f, m)	Rührei mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln BE (-, a, f, m)	Rührei mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln BE (-, a, f, m)
Do, 15.05.25	Fleischkäse-Medaillons in Tomatensoße und Hörnchen Info: - BE (2, 3, a, e, h, i, k, m, s, u, w)	Fischpfanne (Alaska-Seelachswürfel mit buntem Gemüse in Kräutersoße) und Kartoffelpüree, dazu Weißkrautsalat Info: Fischfilet natur, Kräutersoße mit Reismehl BE (3, b, f, h)	Fleischkäse-Medaillons in Tomatensoße und Hörnchen Info: mit Nudeln ohne Ei BE (2, 3, e, h, i, k, m, s, u, w)	Fleischkäse-Medaillons in Tomatensoße und Hörnchen Info: - BE (2, 3, a, e, h, i, k, m, s, u, w)	Spinat-Karotten-Rösti, Petersiliensoße und Salzkartoffeln BE (3, a, e, f, g, h, i, k, m, q)	Fischpfanne (Alaska-Seelachswürfel mit buntem Gemüse in Kräutersoße) und Kartoffelpüree, dazu Weißkrautsalat BE (3, b, f, h, m)
Fr, 16.05.25	Hähnchenschenkel, Soße, Erbsengemüse und Salzkartoffeln Info: Erbsengemüse ohne Butter BE (-, a, h, i, m, o, p, q)	Hähnchenschenkel, Soße, Erbsengemüse und Salzkartoffeln Info: Hähnchenschenkel mit glutenfreier Soße, Erbsen naturell BE (-, a, f, h, i)	Hähnchenschenkel, Soße, Erbsengemüse und Salzkartoffeln Info: mit eifreier Soße BE (-, f, h, i, m, o, p, q)	Hähnchenschenkel, Soße, Erbsengemüse und Salzkartoffeln Info: - BE (-, a, f, h, i, m, o, p, q)	Bunte Gemüsesuppe, dazu eine Quarkspeise BE (1, e, f, h, m, o, p, q)	Hähnchenschenkel, Soße, Erbsengemüse und Salzkartoffeln BE (-, a, f, h, i, m, o, p, q)

Allergene sind für die Meisten von uns überhaupt nichts Schlimmes, aber für einige stellt dies eine wichtige Info dar. Sollten sie eine bekannte Allergie haben, suchen sie bitte das Gespräch mit unserem Küchenteam, damit wir ihnen bei der Zusammenstellung ihres Speiseplans behilflich sein können.

Hinweis:
 Die Kennzeichnungen auf unseren Speiseplänen beruhen auf den Informationen der Hersteller und Lieferanten. Daher können wir auch nicht vollständig ausschließen, dass diese Inhalts- und Zusatzstoffe in unseren Speisen enthalten sind. Auch aufgrund der Herstellungsprozesse in unseren Küchen kann trotz größter Sorgfalt und umfangreichen, regelmäßigen Schulungen nicht immer ausgeschlossen werden, dass Inhaltsstoffe vermisch werden oder Kreuzkontaminationen auftreten.
 Wir übernehmen daher keine Haftung für die Vollständigkeit der aufgeführten Inhaltsstoffe.
 Weiter Infos unter: sonderkost.bergmanns.de

Allergene	Zusatzstoffe
a) Ei b) Fisch c) Krebstiere d) Erdnüsse e) Soja f) Milch g) Schalenfrüchte h) Sellerie i) Senf k) Sesamsamen m) Weizen o) Roggen p) Gerste q) Hafer r) Dinkel t) Kamut-Hybridstämme u) Schwefeldioxid und Sulfite w) Lupine x) Weichtiere s) Schwein	1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsmittel 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßstoff 10) mit Alkohol zubereitet